

## Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias



**Área:** Seguridad Alimentaria - Plataforma

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 60 h

**Precio:** 450.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- Formar al asistente sobre las alergias e intolerancias alimentarias, que son y que las diferencia, cuales son las más comunes e importantes que afectan a la sociedad actual y como adaptar nuestro negocio para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos alergénicos y no alergénicos realizando un estudio de prevención de riesgos.
- Estudiar la información que debemos facilitar al consumidor en materia de sustancias alergénicas según la legislación vigente.

### CONTENIDOS

#### UD1. Contexto normativo.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Conceptos Generales.
- 1.3. Normativa Básica.

#### UD2. Reacciones adversas a los alimentos.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Las alergias alimentarias.
- 2.3. Las intolerancias alimentarias.
- 2.4. Diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

#### UD3. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Diagnóstico de las alergias e intolerancias alimentarias.
- 3.3. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias.

#### UD4. Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables.

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Principales alimentos que causan alergias alimentarias.
- 4.3. Principales alimentos que causan intolerancias alimentarias.

#### **UD5. Aspectos reglamentarios.**

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Legislación sobre etiquetado.
- 5.3. Legislación sobre alimentos sin envasar.
- 5.4. Legislación sobre medidas de control a implantar por las empresas. para garantizar la seguridad de los alimentos.

#### **UD6. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias. e intolerancias alimentarias.**

- 6.1. Introducción.
- 6.2. Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos.
- 6.3. Dietas Especiales.
- 6.4. Menús adaptados.

## **METODOLOGIA**

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.