

# Gestión de alérgenos y elaboración de menús

AF: 26110

HORAS: 220

## OBJETIVOS

Informar, sensibilizar y promocionar las buenas prácticas entre los operadores de la cadena alimentaria en general y del sector de la restauración en particular, que les oriente y ayude, en primer lugar, a elaborar alimentos que no causen problemas de salud a aquellas personas aquejadas de alergias y/o intolerancias alimentarias y, en segundo, a evaluar y gestionar los riesgos de contaminación por alérgenos, todo ello conforme a las normativas vigentes. Además de capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias.

## CONTENIDOS

"UNIDAD 1. CONTEXTO NORMATIVO UNIDAD 2. ALERGIAS ALIMENTARIAS UNIDAD 3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS UNIDAD 4. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS UNIDAD 5. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO UNIDAD 6. TIPOS DE DIETAS UNIDAD 7. INTOLERANCIA O ALERGIA A LA LACTOSA. MENÚS SALUDABLES UNIDAD 8. ELABORACIÓN DE MENÚS PARA ALERGICOS E INTOLERANTES AL GLUTEN (CELÍACOS) UNIDAD 9. OTROS TIPOS DE ALERGIAS A LA FRUTA / AL HUEVO / PESCADO /... UNIDAD 10. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA UNIDAD 11. ETAPAS PREVIAS UNIDAD 12. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL UNIDAD 13. REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC UNIDAD 14. SISTEMA DE VERIFICACIÓN, DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO UNIDAD 15. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC"