

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"