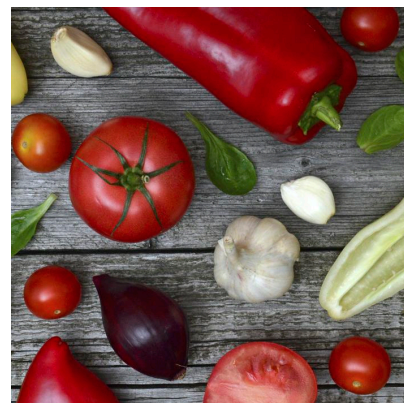









ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS A LAS DISTINTAS ALERGIAS ALIMENTARIAS



	ONLINE		
	Duración: 60 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 60 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presenta o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	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.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: UD1. Contexto Normativo 1.1 Objeto de aplicación 1.2 Ámbito de aplicación UD2. Hipersensibilidad a los alimentos 2.1 Alergias alimentarias. 2.2 Intolerancias alimentarias. 2.3 Enfermedad celiaca. UD3. Tratamiento alergias / intolerancias		

UD4. Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables

UD5. Aspectos reglamentarios

5.1 Legislación sobre etiquetado con implicaciones en la salud de personas con alergia alimentarias.

5.2 Legislación sobre medidas de control a implantar por las empresas para garantizar la seguridad de los alimentos en lo que se refiere a alergias e intolerancias.

UD6. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias alimentarias