

ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS A LAS DISTINTAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los establecimientos alimentarios deben adaptarse a la nueva normativa. Uno de los nuevos requisitos incorporados es la novedad de que los menús de los restaurantes indiquen el contenido en alérgenos de todos sus platos, así como de otros establecimientos que vendan alimentos a granel.

Modalidad	Horas	Precio
Online	60 horas	200€ Precio final con la promoción actual (descuento del 70%): 60 €

Objetivos

Con este curso, podrás asimilar los conceptos necesarios para poder informar a tus comensales de alimentos potencialmente alergénicos. Aprenderás las diferentes técnicas de elaboración y conservación de los distintos grupos de alimentos para prevenir intolerancias y alergias alimentarias y podrás identificar los principales alimentos causantes, analizar y elaborar menús y/o dietas adaptadas a este tipo de consumidores y evitar la contaminación cruzada.

Contenidos

TEMA 1. Contexto Normativo

1. Objeto de aplicación
2. Ámbito de aplicación

TEMA 2. Hipersensibilidad a los alimentos

1. Alergias alimentarias.
2. Intolerancias alimentarias.
3. Enfermedad celiaca.

TEMA 3. Tratamiento alergias / intolerancias

TEMA 4. Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables

TEMA 5. Aspectos reglamentarios

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

TEMA 6. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias alimentarias

FABRA FORMACIÓ

M +34 617 344 323
Parc empresarial de Torrefarrera, Camí de les Comes, 5
25123 Torrefarrera
Lleida

fabra@fabraformacio.com
www.fabraformacio.com

personas para la formación de personas