

SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALERGENOS EN HOSTELERIA (4 horas)

OBJETIVOS

Conocer la manipulación de alimentos en todas las fases: preparación, elaboración, almacenamiento y servicio, así como, los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes que las producen, el diseño de las cocinas, el almacenamiento, manipulación y la elaboración de menús, además de la información que deberá saber el consumidor sobre el etiquetado de los productos, envasados o no.

CONTENIDOS HIGIENE ALIMENTARIA

- Organización de la producción
- Proceso de compras
- Requisitos mínimos sobre envases
- Proceso de almacenamiento de productos
- Requisitos previos a las preparaciones
- Descongelación
- Limpieza y desinfección de vegetales
- Huevos frescos
- Productos de la pesca
- Productos cárnicos
- Almacenamiento de las preparaciones previas a la elaboración
- Elaboración de platos
- Elaboración en frío
- Elaboración en caliente

GESTION DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Las alergias de alimentos e intolerancias alimentarias
- Relación de alergias e intolerancias alimentarias, causas, síntomas y tratamiento.
- Principales alimentos causantes de alergias según Reglamento (CE) 1169/2011.
- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de alérgenos.
- Productos sustitutivos para personas con alergias e intolerancias alimentarias.
- Interpretación del etiquetado de alimentos. Símbolos identificativos. Información al cliente. Elaboración de cartas en restaurantes.
- Buenas prácticas a tener en cuenta en el diseño de las cocinas, compra y, almacenamiento de las materias primas y elaboración del menú.