

Objectius i continguts

Intoleràncies alimentàries en el sector de l'hostaleria

Objectius generals:

Curs destinat a professionals del sector de l'hoteleria que volguí oferir solucions a possibles clients amb aquestes intoleràncies.

Rebre informació i formació sobre els diferents tipus d'al·lèrgies
Resoldre dubtes i establir protocols d'actuació

Es complementarà amb un bloc pràctic on es presentaran productes i receptes sense gluten i sense lactosa

Continguts:

1. Aspectes conceptuals sobre les intoleràncies
 - 1.1. Què són les al·lèrgies
 - 1.2. Informació sobre les intoleràncies
 - 1.3. Tipologies d'al·lèrgies i intoleràncies
 - 1.4. Resolució de dubtes i consultes
2. Protocols en restauració
 - 2.1. Protocol d'actuació en restauració
 - 2.2. APPCC i contaminació creuada
3. La cuina sense gluten
 - 3.1. Presentació dels productes i la seva elaboració
 - 3.2. Plats a partir de la dieta establerta
 - 3.3. Elaboració i presentació
4. La cuina sense lactosa
 - 4.1. Presentació dels productes i la seva elaboració
 - 4.2. Plats a partir de la dieta establerta
 - 4.3. Elaboració i presentació
5. La rebosteria i la pasteleria amb productes sense gluten i sense lactosa
 - 5.1. Presentació dels productes i la seva elaboració
 - 5.2. Plats a partir de la dieta establerta
 - 5.3. Elaboració i presentació

