

09. Αλλεργιογόνα Τρόφιμα

Α/Α Ενότητας	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)
1	<p>Βασικές Γνώσεις για τα Αλλεργιογόνα:</p> <p>Τι είναι τα αλλεργιογόνα και ποια είναι τα πιο κοινά (π.χ. γλουτένη, ξηροί καρποί, γαλακτοκομικά). Επιπτώσεις που μπορεί να έχει η κατανάλωση αλλεργιογόνων σε άτομα με αλλεργίες.</p>	0,50
2	<p>Ετικέτες και Διατροφική Πληροφόρηση:</p> <p>Πώς να διαβάζουν και να κατανοούν τις διατροφικές ετικέτες. Πώς να ενημερώνουν σωστά τους πελάτες για τα συστατικά των πιάτων.</p>	0,50
3	<p>Διαδικασίες Σωστής Διαχείρισης Τροφίμων:</p> <p>Πρακτικές πρόληψης επιμόλυνσης (cross-contamination) κατά την προετοιμασία και το σερβίρισμα φαγητού. Σωστή αποθήκευση και χρήση εξοπλισμού για την αποφυγή επιμόλυνσης</p>	1
4	<p>Διαχείριση Επειγόντων Περιστατικών:</p> <p>Πρωτόκολλα για την άμεση αντιμετώπιση αλλεργικών αντιδράσεων.</p>	0,50
5	<p>Επικοινωνία με Πελάτες:</p> <p>Πώς να επικοινωνούν με τους πελάτες για να κατανοούν τις διατροφικές τους ανάγκες. Εξυπηρέτηση πελατών με ευαισθησία και προσοχή</p>	0,50
	ΣΥΝΟΛΟ	3