



SANP003PO. Alergias e intolerancias alimentarias

Objetivos

□ Objetivo General

- Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración; reconociendo e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias; identificando los principales alimentos causantes de éstas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

□ Objetivos Específicos

- Conocer las diferentes alergias e intolerancias alimentarias.
- Conocer los diferentes síntomas de una reacción alérgica y cómo actuar.
- Saber definir correctamente las proporciones e ingredientes que componen la rueda de los alimentos y entender como es una alimentación saludable.
- Reconocer los diferentes grupos de alimentos que producen alergias e intolerancias alimentarias.
- Conocer los hábitos higiénicos necesarios para evitar riesgos por ingestión de alérgenos o contaminación cruzada.
- Entender la importancia de una buena limpieza y plan de higiene en la manipulación de alérgenos.
- Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración.
- Conocer los diferentes tipos de dietas necesarias para controlar la alimentación de las personas con necesidades especiales.
- Reconocerlos alimentos beneficiosos y perjudiciales para las personas con necesidades alimenticias.
- Adquirir conocimientos de los diferentes sustitutivos de alimentos para conseguir elaboraciones culinarias satisfactorias para las personas.
- Aprender a realizar oferta gastronómica para personas con alergias o intolerancias.

Contenidos

SANP003PO. Alergias e intolerancias alimentarias	Tiempo estimado
Unidad 1: Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. <ul style="list-style-type: none"> • 1. Definición de alergia e intolerancia alimentaria. • 2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias. • 3. La rueda de los alimentos. 	
Cuestionario de Autoevaluación UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	8,3 horas
Unidad 2: Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias. <ul style="list-style-type: none"> • 1. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa. • 2. Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia. <ul style="list-style-type: none"> ◦ 2.1. Leche. ◦ 2.2. Huevos. ◦ 2.3. Pescado y marisco. ◦ 2.4. Frutos secos. ◦ 2.5. Cereales. Intolerancia al gluten y alergia al trigo. ◦ 2.6. Legumbres. ◦ 2.7. Frutas. ◦ 2.8. El látex. • 3. Prevención de riesgos en alergias alimentarias. <ul style="list-style-type: none"> ◦ 3.1. Selección de productos. ◦ 3.2. Contaminación cruzada. ◦ 3.3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies. 	
Cuestionario de Autoevaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	18,3 horas

Unidad 3: Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas adecuadas para el tratamiento de necesidades alimenticias específicas.	
<ul style="list-style-type: none"> • 1. Dieta hiposódica. • 2. Dieta hipocalórica. • 3. Dieta hipercalórica. • 4. Dieta y anemia. • 5. Dieta baja en azúcar. • 6. Dieta para la osteoporosis. • 7. Dieta astringente. • 8. Dieta de protección gástrica • 9. Antiulcerosa común. • 10. Dieta pobre en grasa • 11. Protección Biliar. • 12. Dieta laxante. • 13. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia. 	
Cuestionario de Autoevaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	12 horas
Unidad 4: Realización de elaboraciones culinarias aptas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.	
<ul style="list-style-type: none"> • 1. Productos sustitutivos para personas con alergias. <ul style="list-style-type: none"> ◦ 1.1. Proteína de la leche de vaca. ◦ 1.2. Huevos. ◦ 1.3. Pescado y marisco. ◦ 1.4. Anisakis. ◦ 1.5. Frutos secos. ◦ 1.6. Cereales. ◦ 1.7. Legumbres. ◦ 1.8. Frutas. • 2. Intolerancia al gluten. • 3. El uso del látex en la manipulación de alimentos. 	
Cuestionario de Autoevaluación UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
Examen final SANP003PO	1 hora
4 unidades	50 horas