



SANP038PO. Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

Objetivos

□ Objetivo General

- Conocer 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.

Contenidos

SANP038PO. Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La alergia a los alimentos. • Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Mecanismo desencadenante. ◦ Mecanismo no mediado por IgE. • Alergia al látex. • Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Envenenamiento histamínico. • La enfermedad celíaca. 	
Examen UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas
<p>Unidad 2: Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada. • Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Controlado por FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España). ◦ Espiga barrada. • Listado de alimentos aptos para celíacos. • Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten. • Principales alimentos causantes de alergias. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Alimentos aconsejados. ◦ Alimentos permitidos (según tolerancia). ◦ Alergia al pescado y anisakis. ◦ Alergia a los cereales y enfermedad celíaca. ◦ Alergia al trigo. 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ Alergia al maíz. • Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Para alergia al huevo. ○ Para alergia al pescado. ○ Para alergia al anisakis. ○ Para alergia a los mariscos. ○ Para alergia a los frutos secos. ○ Para alergia a los cereales. • Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten. • El uso del látex en la manipulación de alimentos. • Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex. • Alimentos para celíacos. • Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos. 	
Examen UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	22 horas
<p>Unidad 3: Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos básicos de nutrición • ¿Por qué restauradores? • La rueda de los alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Necesidades energéticas del organismo. ○ Clasificación de alimentos. • Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria. • La dieta sin gluten. <ul style="list-style-type: none"> ○ La dieta sin gluten. ○ Alimentos seguros. ○ Aditivos sin gluten. • Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias. • Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos. 	
Examen UA 03	30 minutos

Tiempo total de la unidad	6 horas
Unidad 4: La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración.	
<ul style="list-style-type: none"> • Principales novedades de la reglamentación vigente. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Etiquetado nutricional de los alimentos. ◦ Etiquetas más legibles destacando posibles alérgenos. • Los requisitos para la restauración. • Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Recepción de la materia prima. • Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. • Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Almacenamiento de materias primas. • Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Separación de líneas. ◦ Almacenamiento del producto preparado. • Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto. • Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales. 	
Examen UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	12 horas
Evaluación final	1 hora
4 unidades	50 horas