

SANP003PO

Alergias e intolerancias alimentarias



Familia Profesional: Sanidad

Área Profesional: Servicios y productos sanitarios

Horas: 50

Modalidad: Online

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.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
 - 1.1. Definición de alergia e intolerancia alimentaria.
 - 1.2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias.
 - 1.3. La rueda de los alimentos.
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
 - 2.1. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa.
 - 2.2. Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia.
 - 2.2.1. Leche
 - 2.2.2. Huevos.
 - 2.2.3. Pescado y marisco.
 - 2.2.4. Frutos secos.
 - 2.2.5 Cereales.
 - 2.2.6. Legumbres.
 - 2.2.7. Frutas.
 - 2.2.8. El látex
 - 2.3. Prevención de riesgos en alergias alimentarias.
 - 2.3.1. Selección de productos
 - 2.3.2. Contaminación cruzada
 - 2.3.3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies.
3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS ADECUADAS PARA EL TRATAMIENTO DE NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS
 - 3.1. Dieta hiposódica.
 - 3.2. Dieta hipocalórica.
 - 3.3. Dieta hipercalórica.
 - 3.4. Dieta y anemia.
 - 3.5. Dieta baja en azúcar.
 - 3.6. Dieta para la osteoporosis.
 - 3.7. Dieta astrigente.
 - 3.8. Dieta de protección gástrica.
 - 3.9. Antiulcerosa común.
 - 3.10. Dieta pobre en grasa.
 - 3.11. Protección Biliar.
 - 3.12. Dieta laxante.
 - 3.13. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS APTAS PARA PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

4.1. Productos sustitutivos para personas con alergias

4.1.1. Proteína de la leche de vaca.

4.1.2. Huevos.

4.1.3. Pescado y marisco.

4.1.4. Anisakis

4.1.5. Frutos secos.

4.1.6. Cereales.

4.1.7. Legumbres.

4.1.8. Frutas.

4.2. Intolerancia al gluten

4.3. El uso del látex en la manipulación de los alimentos.

Para conseguir el certificado de apto, es necesario realizar y superar el 75% de los exámenes del curso.