



SANP003PO. Alergias e intolerancias alimentarias.

Sku: PS_SANP003PO

Horas: 50

Formato: HTML

OBJETIVOS

- 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.
- Reconocer e interpretar la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias.
- Identificar los principales alimentos causantes de éstas, analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias.**
 - Definición de alergia e intolerancia alimentaria.
 - Tipos de alergias e intolerancias alimentarias.
 - La rueda de los alimentos.
- **Unidad 2. identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias.**
 - Tipos de alérgenos contemplados en la normativa.
 - Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia.
 - Leche
 - Huevos.
 - Pescado y marisco.
 - Frutos secos.
 - Cereales.
 - Legumbres.
 - Frutas.
 - El látex

- Prevención de riesgos en alergias alimentarias.
 - Selección de productos
 - Contaminación cruzada
- Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies.
- **Unidad 3. Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas adecuadas para el tratamiento de necesidades alimenticias específicas**
 - Dieta hiposódica.
 - Dieta hipocalórica.
 - Dieta hipercalórica.
 - Dieta y anemia.
 - Dieta baja en azúcar.
 - Dieta para la osteoporosis.
 - Dieta astrigente.
 - Dieta de protección gástrica.
 - Antiulcerosa común.
 - Dieta pobre en grasa.
 - Protección Biliar.
 - Dieta laxante.
 - Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.
- **Unidad 4. Realización de elaboraciones culinarias aptas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.**
 - Productos sustitutivos para personas con alergias
 - Proteína de la leche de vaca.
 - Huevos.
 - Pescado y marisco.
 - Anisakis
 - Frutos secos.
 - Cereales.
 - Legumbres.
 - Frutas.
 - Intolerancia al gluten
 - El uso del látex en la manipulación de los alimentos.