



## **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.