



## **SANP0003. Alergias e intolerancias alimenticias**

**Sku:** PSSANP0003

**Horas:** 50

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

Conocer en qué consisten las alergias e intolerancias alimenticias, identificar los tipos que existen, los principales alimentos que pueden ocasionarlas y cómo prevenir el riesgo de alergia. Conocer los diferentes tipos de dietas existentes y conocer los sustitutivos que pueden usarse en la elaboración culinarias, así como las herramientas y elementos necesarios para manipular la comida.

### **CONTENIDOS**

#### **CONOCIMIENTOS/CAPACIDADES COGNITIVAS Y PRÁCTICAS**

- Aproximación a las características de las alergias e intolerancias alimenticias y los alimentos causantes de las mismas. - Definición de alergia e intolerancia alimentaria. - Distinción de los tipos de alergias e intolerancias alimenticias. - Conocimiento de la rueda de los alimentos. - Reconocimiento de los tipos de alérgenos contemplados en la normativa. - Descripción de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancia. • Identificación de componentes nutricionales relacionados con las intolerancias - Intolerancias relacionadas con la leche. - Intolerancias relacionadas con los huevos. - Intolerancias relacionadas con el pescado y mariscos. - Intolerancias relacionadas con los frutos secos. - Intolerancias relacionadas con los cereales. - Intolerancias relacionadas con las legumbres. - Intolerancias relacionadas con las frutas. - Prevención de riesgos en alergias alimenticias. - Selección de productos con implicaciones alérgicas - Descripción del concepto de la contaminación cruzada. • Aplicación de las medidas de higiene sanitaria en la manipulación de alimentos - Realización de limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies. - Alergias producidas por el látex. • Elaboración de ofertas gastronómicas, dietas adecuadas y conocimiento de los principales alimentos causantes de alergias: - Elaboración de dieta hiposódica. - Elaboración de dieta hipocalórica. - Preparación de dieta hipercalórica. - Relación de dieta y anemia. - Preparación de dieta baja en azúcar. - Elaboración de dieta para la osteoporosis. - Elaboración de dieta astringente. - Elaboración de dieta de protección gástrica. - Identificación de una dieta antiulcerosa común. - Elaboración de dieta pobre en grasa. - Protección biliar. - Elaboración de dieta laxante. - Elaboración de dieta para reducir el ácido

úrico. hiperuricemia. • Implementación de medidas de prevención y control de: - Intolerancias relacionadas con la leche. - Intolerancias relacionadas con los huevos. - Intolerancias relacionadas con el pescado y mariscos. - Intolerancias relacionadas con los frutos secos. - Intolerancias relacionadas con los cereales. - Intolerancias relacionadas con las legumbres. - Intolerancias relacionadas con las frutas. - Implicación del uso del látex en la manipulación de los alimentos.

### **HABILIDADES DE GESTIÓN, PERSONALES Y SOCIALES**

• Concienciación sobre las implicaciones para la salud de los diferentes alérgenos • Empatía hacia las personas que sufren intolerancias alimentarias • Capacidad para adaptar las elaboraciones culinarias a las necesidades de los posibles afectados por alergias e intolerancias, favoreciendo su participación en eventos, comidas, celebraciones • Motivación hacia la mejora profesional desde la perspectiva de la salud. • Sensibilización hacia la importancia de la limpieza en relación con los alimentos y su manipulación, y el modo en que se realiza, en la evitación de problemas de salud. Módulo 2 Ofertas gastronómicas y elaboraciones culinarias aptas para personas con necesidades alimenticias específicas • Sensibilización hacia los distintos problemas de salud condicionados por la alimentación • Concienciación sobre las implicaciones para la salud de los diferentes alérgenos • Empatía hacia las personas que sufren intolerancias alimentarias • Capacidad para adaptar las elaboraciones culinarias a las necesidades de los posibles afectados por alergias e intolerancias, favoreciendo su participación en eventos, comidas, celebraciones • Motivación hacia la mejora profesional desde la perspectiva de la salud