

The background features abstract geometric shapes in teal and grey. A large teal shape is at the top right, and a grey shape is at the top left. A large grey shape is in the middle, and a teal shape is at the bottom right. The text is centered on a white background.

Guía didáctica

SANP003PO. Alergias e intolerancias alimentarias

INTRODUCCIÓN

Muchas personas, presentan alergia y/o intolerancia a ciertos alimentos. Este hecho, puede manifestarse en las mismas en forma de acidez, cólicos, dolor abdominal o diarrea, que pueden ocurrir tras ingerir ciertos alimentos como: huevo, leche de vaca y productos lácteos o trigo y otros granos que contengan gluten, entre otros.

La alergia a los alimentos es menos común que las intolerancias. Nuestro cuerpo, se protege contra sustancias potencialmente nocivas, como bacterias o virus, a través del sistema inmunitario. Asimismo, también reacciona ante sustancias extrañas, como los alérgenos.

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.

CONTENIDO

SANP003PO	Alergias e intolerancias alimentarias	50 horas
UA1	Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> • Definición de alergia e intolerancia alimentaria. • Tipos de alergias e intolerancias alimentarias. • La rueda de los alimentos. 	7
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	8
UA2	Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de alérgenos contemplados en la normativa. • Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia. <ul style="list-style-type: none"> ○ Leche ○ Huevos. ○ Pescado y marisco. ○ Frutos secos. ○ Cereales. ○ Legumbres. ○ Frutas. ○ El látex • Prevención de riesgos en alergias alimentarias. <ul style="list-style-type: none"> ○ Selección de productos ○ Contaminación cruzada ○ Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies. 	18
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	19

SANP003PO	Alergias e intolerancias alimentarias	50 horas
UA3	<p>Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas adecuadas para el tratamiento de necesidades alimenticias específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta hiposódica. • Dieta hipocalórica. • Dieta hipercalórica. • Dieta y anemia. • Dieta baja en azúcar. • Dieta para la osteoporosis. • Dieta astringente. • Dieta de protección gástrica. • Antiulcerosa común. • Dieta pobre en grasa. • Protección Biliar. • Dieta laxante. • Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia. 	<p>11</p>
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	12
UA4	<p>Realización de elaboraciones culinarias actas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos sustitutivos para personas con alergias. <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. 	<p>9</p>
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	10
	Prueba de evaluación final tipo test	1