



Guía didáctica

SANP038PO. Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

INTRODUCCIÓN

En este curso veremos cómo para algunas personas hay alimentos, o componentes de alimentos, que les pueden provocar reacciones adversas en forma de intolerancias o alergias. Aprenderás a elaborar y conservar alimentos para la prevención de estas alergias. Además, aprenderás a comprobar de manera previa el etiquetado de los alimentos, que es una fuente de información sobre las alergias e intolerancias que pueden conllevar su consumo.

Es muy importante conocer la diferencia entre alergias e intolerancias alimentarias, ya que, si bien ambas producen reacciones adversas en las personas que consumen ciertos alimentos, sus consecuencias tienen una naturaleza bien diferente.

También conoceremos los alimentos que suelen causar alergias e intolerancias. Elaboremos ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias, y profundizaremos en la comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en restaurantes, para tener ofrecer una información clara y transparente sobre los productos utilizados en la elaboración de nuestros platos.

OBJETIVO GENERAL

Conocer 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 FORMATIVO

SANP038PO	Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	50 horas
UA1	Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos <ul style="list-style-type: none"> • La alergia a los alimentos. • Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención. • La alergia al látex. • Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos. • La enfermedad celíaca. 	10,5
	Cuestionario de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	11,5
UA2	Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada. • Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos. • Listado de alimentos aptos para celíacos. • Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten. • Principales alimentos causantes de alergias. • Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos. • Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten. • El uso del látex en la manipulación de alimentos. • Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex. • Alimentos para celíacos. • Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos. 	12
	Cuestionario de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	12,5

SANP038PO	Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	50 horas
UA3	Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos básicos de nutrición. • ¿Por qué restauradores? • La rueda de los alimentos. • Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria. • La dieta sin gluten. • Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias. • Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos. 	11,5
	Cuestionario de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	1
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	13
UA4	La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración <ul style="list-style-type: none"> • Principales novedades de la reglamentación vigente. • Los requisitos para la restauración. • ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores? • Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias • ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía? • ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina? • ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto? • ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales? 	12
	Cuestionario de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	13