



SANP003PO  
**ALERGIAS E  
INTOLERANCIAS  
ALIMENTARIAS**

**ALIMENTACIÓN**  
50 HORAS



# 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; 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.

100%  
ONLINE

# ÍNDICE

## **1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**


- 1.1. Definición de alergia e intolerancia alimentaria.
- 1.2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias.
- 1.3. La rueda de los alimentos.

## **2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**

- 2.1. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa.
- 2.2. Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia.
  - 2.2.1. Leche
  - 2.2.2. Huevos.
  - 2.2.3. Pescado y marisco.
  - 2.2.4. Frutos secos.
  - 2.2.5. Cereales.
  - 2.2.6. Legumbres.
  - 2.2.7. Frutas.
  - 2.2.8. El látex
- 2.3. Prevención de riesgos en alergias alimentarias.
  - 2.3.1. Selección de productos
  - 2.3.2. Contaminación cruzada
  - 2.3.3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies.

## **3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS ADECUADAS PARA EL TRATAMIENTO DE NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS.**

- 3.1. Dieta hiposódica.
- 3.2. Dieta hipocalórica.

- 
- 3.3. Dieta hipercalórica.
  - 3.4. Dieta y anemia.
  - 3.5. Dieta baja en azúcar.
  - 3.6. Dieta para la osteoporosis.
  - 3.7. Dieta astrigente.
  - 3.8. Dieta de protección gástrica.
  - 3.9. Antiulcerosa común.
  - 3.10. Dieta pobre en grasa.
  - 3.11. Protección Biliar.
  - 3.12. Dieta laxante.
  - 3.13. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

#### **4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS APTAS PARA PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**

- 4.1. Productos sustitutivos para personas con alergias
  - 4.1.1. Proteína de la leche de vaca.
  - 4.1.2. Huevos.
  - 4.1.3. Pescado y marisco.
  - 4.1.4. Anisakis
  - 4.1.5. Frutos secos.
  - 4.1.6. Cereales.
  - 4.1.7. Legumbres.
  - 4.1.8. Frutas.
- 4.2. Intolerancia al gluten
- 4.3. El uso del látex en la manipulación de los alimentos.