



SANP0008. Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

Objetivos

- **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.

Contenidos

Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La alergia a los alimentos. • Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención. • Alergia al látex. • Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos. • La enfermedad celíaca. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas
<p>Unidad 2: Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <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. <ul style="list-style-type: none"> ○ Alergia al pescado y anisakis. ○ Alergia a los cereales y enfermedad celíaca. ○ Alergia a frutos secos. ○ Alergia al huevo. ○ Alergia al látex. ○ Productos del mar. ○ Frutas y verduras. ○ Legumbres. ○ Aditivos: Sulfitos. • Productos sustitutivos para personas con alergia a 	

<p>alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	21 horas
<p>Unidad 3: Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.</p> <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. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas

<p>Unidad 4: La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración.</p> <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 	
Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
Examen final	1 hora
4 unidades	50 horas