



**SANP038PO. 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; 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.

## Contenidos

<b>SANP038PO. Gestión de alérgenos en el sector de la restauración</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad 1:</b> Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La alergia a los alimentos.</li> <li>• Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mecanismo desencadenante.</li> <li>○ Mecanismo no mediado por IgE.</li> </ul> </li> <li>• Alergia al látex.</li> <li>• Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Envenenamiento histamínico.</li> </ul> </li> <li>• La enfermedad celíaca.</li> </ul>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.</li> <li>• Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Controlado por FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España).</li> <li>○ Espiga barrada.</li> </ul> </li> <li>• Listado de alimentos aptos para celíacos.</li> <li>• Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.</li> <li>• Principales alimentos causantes de alergias.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alimentos aconsejados.</li> <li>○ Alimentos permitidos (según tolerancia).</li> <li>○ Alergia al pescado y anisakis.</li> <li>○ Alergia a los cereales y enfermedad celíaca.</li> <li>○ Alergia al trigo.</li> </ul> </li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alergia al maíz.</li> <li>• Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Para alergia al huevo.</li> <li>○ Para alergia al pescado.</li> <li>○ Para alergia al anisakis.</li> <li>○ Para alergia a los mariscos.</li> <li>○ Para alergia a los frutos secos.</li> <li>○ Para alergia a los cereales.</li> </ul> </li> <li>• Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.</li> <li>• El uso del látex en la manipulación de alimentos.</li> <li>• Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.</li> <li>• Alimentos para celíacos.</li> <li>• Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.</li> </ul>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>22 horas</b>
<p><b>Unidad 3:</b> Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos básicos de nutrición</li> <li>• ¿Por qué restauradores?</li> <li>• La rueda de los alimentos.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Necesidades energéticas del organismo.</li> <li>○ Clasificación de alimentos.</li> </ul> </li> <li>• Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.</li> <li>• La dieta sin gluten.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La dieta sin gluten.</li> <li>○ Alimentos seguros.</li> <li>○ Aditivos sin gluten.</li> </ul> </li> <li>• Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.</li> <li>• Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.</li> </ul>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>

Tiempo total de la unidad	<b>6 horas</b>
<p><b>Unidad 4:</b> La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales novedades de la reglamentación vigente. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Etiquetado nutricional de los alimentos.</li> <li>○ Etiquetas más legibles destacando posibles alérgenos.</li> </ul> </li> <li>• Los requisitos para la restauración.</li> <li>• Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Recepción de la materia prima.</li> </ul> </li> <li>• Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.</li> <li>• Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Almacenamiento de materias primas.</li> </ul> </li> <li>• Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Separación de líneas.</li> <li>○ Almacenamiento del producto preparado.</li> </ul> </li> <li>• Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto.</li> <li>• Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales.</li> </ul>	
Examen UA 04	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>12 horas</b>
Evaluación final	<b>1 hora</b>
<b>4 unidades</b>	<b>50 horas</b>