

Orientar y ayudar, en primer lugar, a elaborar alimentos que no causen problemas de salud a aquellas personas aquejadas de alergias y/o intolerancias alimentarias y, en segundo, a evaluar y gestionar los riesgos de contaminación por alérgenos, todo ello conforme a las normativas vigentes.

UD1. Alergias Alimentarias

- 1.1. Definiciones y conceptos básicos
 - 1.1.2. Alergia alimentaria
- 1.2. Tipos de alergias alimentarias
 - 1.2.1. A las proteínas de la leche incluida la lactosa
 - 1.2.2. Huevo
 - 1.2.3. Pescado y productos a base de pescado
 - 1.2.4. Anisakis
 - 1.2.5. Marisco
 - 1.2.6. Frutos secos
 - 1.2.7. Moluscos
 - 1.2.8. Granos de sésamo
 - 1.2.9. Apio
 - 1.2.10. Mostaza
 - 1.2.11. Sulfitos
 - 1.2.12. Altramuces y productos a base de altramuces
 - 1.2.13. Soja y productos a base de soja
 - 1.2.14. Cacahuets y productos a base de cacahuets
- 1.3. Calidad de vida

UD2. Intolerancias alimentarias

- 2.1. Definición de intolerancia alimentaria
- 2.2. Intolerancia vs alergia: identificación y diferenciación
- 2.3. Tipos de intolerancias alimentarias
 - 2.3.1. Intolerancia al gluten
 - 2.3.2. Intolerancia a la lactosa
 - 2.3.3. Intolerancia a la sacarosa
 - 2.3.4. Intolerancia a la fructosa
 - 2.3.5. Intolerancia a la trehalosa
- 2.4. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa que producen intolerancias
- 2.5. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: síntomas
- 2.6. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: técnicas
- 2.7. Prevención de intolerancias alimentarias
- 2.8. Trastornos causados por las intolerancias alimentarias

UD3. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

- 3.1. Selección de productos sustitutivos
- 3.2. Contaminación cruzada
 - 3.2.1. Tipos de contaminación cruzada
 - 3.2.2. Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada
- 3.3. Etapas de análisis de riesgos APPCC de alérgenos
 - 3.3.1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones
 - 3.3.2. Identificar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado dentro de las propias operaciones (manipulación, almacenamiento, procesos de producción, envasado)
 - 3.3.3. Evaluar cada posible problema identificado en las etapas anteriores
 - 3.3.4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos para todas las situaciones identificadas de alérgenos por contacto cruzado.
 - 3.3.5. Determinar si actualmente se están tomando medidas de control apropiadas o si éstas pueden ser implantadas para minimizar el riesgo de contacto cruzado de alérgenos
 - 3.3.6. Determinar los requisitos de la comunicación del riesgo al consumidor para identificar todos los alérgenos presentes intencionada e involuntariamente

UNIDAD 6. ELABORACIÓN DE MENÚS ADAPTADO A LAS DIFERENTES ALERGIAS ALIMENTARIAS

Introducción Mapa Conceptual 6.1. ¿Qué es una alergia alimentaria? 6.1.1. Alimentos más propensos a producir alergia alimentaria 6.2. Como elaborar un menú 6.2.1. Mapa conceptual del proceso de elaboración de menú. 6.3. Normas básicas para la elaboración de menús aptos para personas con alergias alimentarias. 6.4. Tipos de dietas 6.4.1. Dieta de exclusión 6.4.2. Dieta de reexposición 6.5. Tipos de dietas según alergia alimentaria 6.6. Reactividad cruzada 6.7. Ejemplos de menús para las diferentes alergias 6.7.1. Menú sin lactosa 6.7.2. Menú sin gluten 6.7.3. Menú sin pescado 6.8. Recetario 6.8.1. Para alérgicos a la lactosa 6.8.2. Para alérgicos al gluten