

# Módulo 1 Control de alérgenos e intolerancias alimentarias (30 Horas)

**AF: 32020**

## **OBJETIVO**

"Cada vez es más frecuente, desde el ámbito de la producción culinaria, el tener que dar respuesta a las demandas de un sector de la población con necesidades alimenticias específicas. Tanto en la restauración colectiva, como pueden ser los colegios, comedores de empresa, hospitales, medios de transporte, etc., como en la restauración tradicional u organizada, puede darse el caso de que se requiera la elaboración de algún plato en el que, unas veces por una cuestión de alergia a uno o varios grupos de alimentos y otras veces por una cuestión de intolerancia, deberán modificarse los ingredientes de la elaboración e, incluso, en algunas ocasiones, las técnicas culinarias y hasta los procesos de producción.

Los objetivos de este curso son fundamentalmente la información, sensibilización y promoción de buenas prácticas entre los operadores de la cadena alimentaria en general y del sector de la restauración en particular, que les oriente y ayude 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.

Al finalizar el alumno podrá:

- Reconocer los contenidos de las disposiciones comunitarias y nacionales.
- Identificar los principales tipos alergias alimentarias.
- Conocer las principales intolerancias alimentarias y los posibles diagnósticos."

## **INDICE**

### **UNIDAD 1. CONTEXTO NORMATIVO**

#### **INTRODUCCIÓN**

#### **MAPA CONCEPTUAL**

#### **CONTENIDO**

##### **1.1. DISPOSICIONES COMUNITARIAS**

###### **1.1.1. REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011**

###### **1.1.2. REGLAMENTO (CE) Nº 178/2002**

###### **1.1.3. OTRA NORMATIVA DE INTERÉS**

##### **1.2. DISPOSICIONES NACIONALES**

###### **1.2.1. REAL DECRETO 126/2015**

###### **1.2.2. REAL DECRETO 1334/1999**

###### **1.2.3. OTRA NORMATIVA NACIONAL**

#### **RESUMEN**

### **UNIDAD 2. ALERGIAS ALIMENTARIAS**

#### **INTRODUCCIÓN**

#### **MAPA CONCEPTUAL**

#### **CONTENIDO**

##### **2.1. DEFINICIONES Y CONCEPTOS BÁSICOS**

###### **2.1.1. ALERGIA ALIMENTARIA**

##### **2.2. TIPOS DE ALERGIAS ALIMENTARIAS**

##### **2.3. CALIDAD DE VIDA**

#### **RESUMEN**

### **UNIDAD 3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

#### **INTRODUCCIÓN**

#### **MAPA CONCEPTUAL**

#### **CONTENIDO**

- 3.1. DEFINICIÓN DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA
- 3.2. INTOLERANCIA VS ALERGIA: IDENTIFICACIÓN Y DIFERENCIACIÓN
- 3.3. TIPOS DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
  - 3.3.1. INTOLERANCIA AL GLUTEN
  - 3.3.2. INTOLERANCIA A LA LACTOSA
  - 3.3.3. INTOLERANCIA A LA SACAROSA
  - 3.3.4. INTOLERANCIA A LA FRUCTUOSA
  - 3.3.5. INTOLERANCIA A LA TREHALOSA
- 3.4. DIAGNOSTICO DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: SÍNTOMAS
- 3.5. DIAGNÓSTICO DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: TÉCNICAS
- 3.6. PREVENCIÓN DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
- 3.7. TRASTORNOS CAUSADOS POR LAS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

RESUMEN

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO