

GUÍA DIDÁCTICA
CURSO DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS EN
RESTAURACION
(modalidad e-Learning)

MICROBAC Laboratorio certificado por SGS en ISO 9001:2015
Laboratorio acreditado por el Departament d'Agricultura y el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
C/. Cartagena, 243 Satº 4ª 08025 Barcelona Telf: 934.401.766 Fax: 934.400.748 e-mail info@labmicrobac.com

ÍNDICE

PRESENTACIÓN Y BIENVENIDA	1
.....	1
1. DESCRIPCIÓN	1
.....	1
2. OBJETIVOS	2
.....	2
2.1. Objetivos generales	2
.....	2
2.2. Objetivos específicos	3
.....	3
3. CONTENIDO	3
.....	3
4. METODOLOGÍA	5
.....	5
5. RECOMENDACIONES PARA EL ESTUDIO	6
.....	6
6. CRONOGRAMA	6
.....	6
7. SISTEMA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	6
.....	6
8. EQUIPO DOCENTE	7
.....	7

PRESENTACIÓN Y BIENVENIDA

Bienvenido al **Campus virtual** de Microbac, queremos agradecerle la confianza depositada en nuestro centro de formación. A través de esta guía se presenta el curso online:

CURSO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS EN RESTAURACION (modalidad e-Learning)

En esta guía encontrarás toda la información que necesitas para comenzar tu curso, te recomendamos que la leas detenidamente.

1. DESCRIPCIÓN

En este curso aprenderemos y trataremos diversos temas como qué son las alergias alimentarias, clasificación, tipos de reacciones, sintomatología y diagnóstico, principales alérgenos, tratamiento y prevención. Intolerancias alimentarias: lactosa, gluten y otras intolerancias alimentarias

Con esta materia se pretende darte a conocer los hábitos de higiene que deben seguirse en la práctica de la manipulación de alimentos. Conocer los tipos de alimentos, sus peligros (biológicos, químicos, físicos), las diferentes enfermedades de origen alimentario y las medidas preventivas para su control.

También serán objeto de este curso, las buenas prácticas de manipulación y elaboración, diseño de menús, instalaciones, equipos y utensilios que intervengan en los diferentes procesos de manipulación de alimentos. Y por último, haremos referencia a la actuación en sala, entrega y explicación de la carta y servicio.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivos generales

Entender las diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias, estudiando sus tipos, factores y análisis de causas y tratamientos

2.2. Objetivos específicos

Los objetivos perseguidos serán:

- Conocer las distintas reacciones adversas a los alimentos
- Saber que es una alergia alimentaria, los factores que favorecen su aparición y los principales alérgenos.
- Saber que es una intolerancia alimentaria, sus orígenes, causas, diagnóstico y tratamiento

- Saber que es una intolerancia alimentaria, sus orígenes, causas, diagnóstico y tratamiento.
- Tomar conciencia del aumento de reacciones adversas a los alimentos y los factores que influyen para desarrollar acciones preventivas y buenas prácticas en la elaboración de alimentos.

3. CONTENIDOS

Este curso contará con el siguiente índice de contenidos:

Modulo I Alergias e intolerancias

1. Presentación
2. Alergias alimentarias
 - 2.1. Clasificación de las reacciones adversas a alimentos
 - 2.2. Tipos de reacciones a los alimentos
 - 2.3. Tratamiento y prevención
 - 2.4. Principales alimentos causantes de alergias alimentarias
3. Alergia al látex
 - 3.1. Definición de alergia al látex
 - 3.2. El látex
 - 3.4. Tratamiento y prevención
4. Intolerancia alimentaria
 - 4.1. Definición de intolerancia alimentaria
 - 4.2. Síntomas de las intolerancias alimentarias
 - 4.3. Tipos de intolerancias
5. La enfermedad celíaca
 - 5.1. Definición
 - 5.2. Tratamiento de la enfermedad celíaca
 - 5.3. Productos sustitutos del gluten
 - 5.4. Alimentos para celíacos
 - 5.5. Dietas sin gluten

Modulo II Alergias e intolerancias en restauración

1. Buenas prácticas de manipulación y elaboración
 - 1.1. Diseño de los menús
 - 1.2. Proveedores y recepción de materias primas
 - 1.3. Almacenamiento
 - 1.4. Preparación de platos
 - 1.5. Instalaciones, equipos y utensilios
2. La carta, identificación de alérgenos
 - 2.1. La carta
 - 2.2. Las fichas de platos
3. Actuación en sala
 - 3.1. Reserva con antelación

- 3.2. Entrega y explicación de la carta
- 3.3. Comunicación en cocina
- 3.4. Servicio

4. METODOLOGÍA

El presente curso se imparte en **modalidad Online**:

- Los cursos realizados en modalidad online te **permiten acceder a una plataforma de formación con un usuario y clave personalizada**.
- Podrás acceder a tu curso a cualquier hora, de manera cómoda y sencilla para que puedas marcar tu propio ritmo de aprendizaje.
- Tendrás todo el material disponible desde el primer momento así como las pruebas de evaluación.
- Contarás con un tutor personal que resolverá tus dudas y con el apoyo del coordinador académico para cualquier duda.
- Personas interesadas en obtener la acreditación de manipulador de alimentos,

SECCIÓN	DESCRIPCIÓN
INICIO	En este apartado encontrarás el nombre del curso, una imagen representativa del mismo, el manual de uso de la plataforma, así como la presente guía didáctica para plantear tus dudas.
MATERIAL DE ESTUDIO	En este apartado encontrarás todo el material de estudio relativo a tu curso: <ul style="list-style-type: none"> • Alergias e intolerancias alimentarias en Restauracion
EVALUACIÓN	Encontrarás las pruebas de evaluación que deberás superar para la finalización y obtención del diploma acreditativo.

5. RECOMENDACIONES PARA EL ESTUDIO

Te recomendamos que en primer lugar leas detenidamente los documentos:

1. Guía didáctica
2. Manual de uso de la plataforma de formación

Seguidamente ya puedes acceder a todo el material disponible en la plataforma de formación y nos tendrás a tu disposición para cualquier duda que te pueda surgir, tanto de contenido como de manejo y utilización de la plataforma.

6. CRONOGRAMA

La duración del curso es de **45 horas**, podrás distribuir tu tiempo según tus necesidades.

Contarás con un **periodo de 20 días** para la realización y finalización del mismo.

7. SISTEMA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Al final del curso encontrarás un apartado de evaluación donde encontrarás un cuestionario. El cuestionario de evaluación consta de 48 preguntas.

Podrás realizar el cuestionario tantas veces como lo desees hasta obtener la calificación deseada. El cuestionario está configurado para que independientemente del número de intentos que realices, la calificación final sea la más alta que hayas obtenido.

La calificación necesaria para la finalizar con éxito el curso será de un 5.

Una vez que finalices el curso con éxito, superando las pruebas de evaluación, recibirás el diploma acreditativo.

8. EQUIPO DOCENTE

En el curso contarás con el siguiente equipo docente:

FUNCIÓN	PERSONA DE CONTACTO
<p style="text-align: center;">TUTORA ACADÉMICA</p> <p>Resolución de dudas sobre el contenido objeto del curso.</p>	<p style="text-align: center;">CARMEN GARCÍA ANGLADA (Directora de Microbac y Licenciada en Biología)</p> <p>Formas de contacto:</p> <ul style="list-style-type: none">• Correo electrónico: carmen@labmicrobac.com• Foro de dudas de la plataforma• 93.4401766
<p style="text-align: center;">COORDINADORA ACADÉMICA</p> <ul style="list-style-type: none">• Resolución de dudas relativas al funcionamiento y/o manejo de la plataforma.• Dudas sobre el funcionamiento del curso, diploma acreditativo, etc.	<p style="text-align: center;">YANIDA OLIVÉ (Licenciada en Biología)</p> <p>Formas de contacto:</p> <ul style="list-style-type: none">• Correo electrónico: yanida@labmicrobac.com• Foro de dudas de la plataforma <p style="text-align: center;">LOURDES PETITPIERRE (Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos)</p> <p>Formas de contacto:</p> <ul style="list-style-type: none">• Correo electrónico: lourdes@labmicrobac.com• Foro de dudas de la plataforma