

PROGRAMA FORMATIVO

Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. Familia Profesional: Hostelería y turismo

Área Profesional: Restauración

2. Denominación: Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración

Código: HOTR071PO

3. Nivel de cualificación: 1

4. Objetivo general: Adquirir conocimientos del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor respecto a los alimentos que contienen ingredientes que causan alergias o intolerancias alimentarias presentados sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del consumidor o envasados para su venta inmediata.

5. Prescripción de los formadores:

6.1. Titulación requerida:

- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
- Técnico de Grado Medio o Superior en Restauración
- Certificado de profesionalidad de nivel 2, o 3 de la familia profesional Hostelería y turismo del área de Restauración

6.2. Experiencia profesional requerida:

Mínimo 2 años de experiencia profesional en el área Restauración del sector hostelería

6.3. Competencia docente:

Mínimo 2 años de experiencia en impartición previa de cursos formativos.

7. Criterios de acceso del alumnado:

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

No se requiere titulación académica

Se deberá demostrar experiencia en establecimientos de hostelería o restauración.

8. Número de participantes:

15 participantes para cursos presenciales

9. Relación secuencial de módulos formativos:

Módulo 1 - Identificación de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración

Módulo 2 - Manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración

10. Duración:

Horas totales: 10 horas

Distribución horas:

- Presencial: 10 horas

11. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento

11.1. Espacio formativo:

- Aula polivalente: 30 m²

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso

11.2. Equipamiento:

- Aula polivalente
 - Pizarras para escribir con rotuladores.
 - Equipos audiovisuales.
 - Rotafolios.
 - Material de aula
 - Mesa y silla para formador.
 - Mesas y sillas para alumnos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

MÓDULOS FORMATIVOS

Módulo nº 1

Denominación: Identificación de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración

Objetivo: Identificar las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias de acuerdo a los reglamentos reguladores en la materia.

Duración: 5 horas

Contenidos teórico – prácticos:

- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:
Información facilitada al consumidor en los establecimientos de hostelería y restauración sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (enfermedad celíaca).
- Etiquetado de materias primas sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- Elaboración de una tabla identificativa de platos con alérgenos

Módulo nº 2

Denominación: Manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración

Objetivo: Identificar los peligros alimentarios y actuar correctamente cuando se manipulan los alimentos en los establecimientos de restauración.

Duración: 5 horas

Contenidos teórico – prácticos:

- Definición e identificación de peligros alimentarios; higiene, alteración y fuentes de contaminación.

- Toxiinfecciones y enfermedades alimentarias: Brucelosis, triquinosis, anisakidosis, hidatidosis
- Enfermedades metabólicas y endocrinas asociadas a la dieta.
- Temperaturas de almacenamiento: alimentos perecederos y no perecederos (tratamiento térmico)
- Actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos: el papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria.
- Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control: objetivos, fases, ventajas e inconvenientes.