

The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the page.

HORECA

**Estrategias para mejorar la Cualificación
del Personal de Hotel, Restaurante y
Catering en Prácticas de Higiene y
Seguridad Alimentaria**

Módulo 1: Gestión de la Seguridad Alimentaria

Guía para Formadores VET HORECA

Módulo 1: Gestión de la Seguridad Alimentaria

Duración: 6 horas

Grupo Objetivo: empleados HORECA

Métodos: Presencial, e-learning

Objetivos

- ✓ Comprender la importancia y los objetivos de la seguridad alimentaria
- ✓ Aprender los conceptos básicos de la seguridad alimentaria
- ✓ Comprender los diferentes sistemas de gestión de la seguridad alimentaria
- ✓ Adquirir habilidades en la aplicación de los principios ARCPC
- ✓ Reconocer los diferentes tipos de peligros alimentarios.

TEMAS	DURACIÓN
Seguridad Alimentaria y Conceptos Básicos (Definiciones, Propósito, Principios- Limpieza, enfriamiento, cocinado)	3 horas
Sistema de Seguridad Alimentaria (ARCPC, Peligros, Patógenos Alimentarios, Alérgenos, Contaminación cruzada, Puntos Críticos de Control)	3 horas

LECCIÓN: Gestión de la Seguridad Alimentaria (6 HORAS)

TEMAS	OBJETIVOS	MATERIALES	EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> Seguridad Alimentaria y Conceptos Básicos (Definiciones, Propósito, Principios- Limpieza, enfriamiento, cocinado) Sistema de Seguridad Alimentaria (ARCPC, Peligros, Patógenos Alimentarios, Alérgenos, Contaminación cruzada, Puntos Críticos de Control) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprender los conceptos y definiciones básicos relacionados con la seguridad alimentaria. ✓ Conocer los objetivos y la importancia de la seguridad alimentaria para la salud pública. ✓ Comprender e identificar los diferentes tipos de peligros y patógenos presentes en los alimentos. ✓ Reconocer y gestionar los alérgenos en los alimentos para prevenir reacciones alérgicas en los consumidores. ✓ Comprender y aplicar el sistema ARCPC para identificar, evaluar y controlar los peligros en el proceso de producción de alimentos. ✓ Comprender los principios de limpieza, enfriamiento y cocción en el contexto de la seguridad alimentaria y su papel en la eliminación de patógenos. ✓ Desarrollar la capacidad de analizar riesgos y tomar las medidas adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria. ✓ Aumentar la conciencia y la responsabilidad en el cumplimiento de las leyes y normas de seguridad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Recurso 1: Presentación PowerPoint Recurso 2: Plataforma de E-learning Recurso 3: Hoja de discusión en clase Recurso 4: Recursos externos como libros, revistas y páginas web. 	<p>Cuestionario en clase y cuestionario electrónico</p>

Recurso #1

Primera sección

Presentación PowerPoint

Recurso #2

Primera sección

Plataforma de e-learning. Disponible en

Recurso #3

Primera sección

Hoja de discusión en clase

Recurso #4

- Australian Institute of Food Safety. (2021, March 11). What is Food Safety? Retrieved from: <https://www.foodsafety.com.au/blog/what-is-food-safety>
- Futter, M. (2001). Resource Materials Development - Food & Nutrition: A Handbook. “Communication Essentials in Poster Development”, Pub. SADC-REEP. Retrieved from: <https://www.fao.org/3/a0104e/a0104e08.htm>
- Food Safety Definition & Why is Food Safety Important. (n.d.). Food Docs. Retrieved from: <https://www.fooddocs.com/post/why-is-food-safety-important>
- What is Food Safety? - The Importance of Food Safety in Manufacturing. (n.d.). Sesotec.Com. Retrieved from: <https://www.sesotec.com/apac/en/resources/blog/what-is-food-safety>
- DeltaNet. (2022, March 31). What are the Fundamental Principles of Food Safety and Hygiene? Retrieved from: <https://www.deltanet.com/knowledge-base/health-and-safety/food-safety-topic/what-are-the-fundamental-principles-of-food-safety-and-hygiene/>
- 4 principles of Food Safety | Virtual College. (n.d.). Virtual College. Retrieved from: <https://www.virtual-college.co.uk/resources/4-principles-of-food-safety>
- Nanotechnology Applications in Food. (n.d.). <https://www.sciencedirect.com/>. Retrieved from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128119426000133>
- Food allergy and intolerance. (n.d.). Better Health Channel. Retrieved from: <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/conditionsandtreatments/food-allergy-and-intolerance#symptoms-of-food-allergy-and-intolerance>
- List of 14 Allergens | Food Information | Food Legislation | Legislation | The Food Safety Authority of Ireland. (n.d.). The Food Safety Authority of Ireland. Retrieved from: https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/food_information/14_allergens.html
- Davidson, K. M. (2020, January 21). Bacterial Cross Contamination: All You Need to Know. Healthline. Retrieved from: <https://www.healthline.com/nutrition/what-is-cross-contamination#types>
- Hazard Analysis of Critical Control Points Principles. (2012, May 30). The University of Rhode Island. Retrieved from: <https://web.uri.edu/foodsafety/hazard-analysis-of-critical-control-points-principles/>
- Simons, C. (2021, December 27). How to Monitor Critical Control Points (CCPs). Food Science Toolbox. Retrieved from: <https://cwsimons.com/how-to-monitor-critical-control-points-ccps/>

Consortio



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a white fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

**Estrategias para mejorar la Cualificación
del Personal de Hotel, Restaurante y
Catering en Prácticas de Higiene y
Seguridad Alimentaria**

Módulo 2: Reglas de higiene personal

Guía para Formadores VET HORECA

Módulo 2: Reglas de higiene personal

Duración: 2 horas

Grupo Objetivo: empleados HORECA

Métodos: Presencial, e-learning

Objetivos

- ✓ Comprender la importancia de las normas de higiene personal en la producción de alimentos seguros y las operaciones HORECA requiere ser consciente de los peligros derivados de la salud del personal que trabaja y sus comportamientos,
- ✓ Tener conocimiento sobre las prácticas para la implementación de las normas de higiene a seguir en el lugar de trabajo y crear un ambiente de producción libre de especies de bacterias de origen personal.

TEMAS	DURACIÓN
Definiciones de Higiene, Saneamiento y Flora Residente del Cuerpo Humano	1 hora
Ciclo de contaminación relacionada con el personal	
Problemas de salud del personal y examen Porter	1 hora
Garantizar la higiene personal en el lugar de trabajo	
Resumen de las reglas de higiene personal	

LECCIÓN: REGLAS DE HIGIENE PERSONAL (2 HORAS)

TEMAS	OBJETIVOS	MATERIALES	EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none">✓ Definiciones de Higiene, Saneamiento y Flora Residente del Cuerpo Humano✓ Ciclo de contaminación relacionada con el personal✓ Problemas de salud del personal y examen Porter✓ Garantizar la higiene personal en el lugar de trabajo✓ Resumen de las reglas de higiene personal	<ul style="list-style-type: none">✓ Reconocer las contaminaciones relacionadas con el personal✓ Ser consciente de las responsabilidades del personal de trabajo en términos de normas de limpieza y salud personal.✓ Conozca las precauciones necesarias en el lugar de trabajo: sala de personal, áreas de lavado de manos, entradas y salidas higiénicas, materiales de limpieza y desinfectantes utilizados en el lugar de trabajo✓ Sepa qué hacer si el personal está enfermo o herido.	<ul style="list-style-type: none">• <u>Recurso 1:</u> Presentación PowerPoint• <u>Recurso 2:</u> Plataforma de E-learning• <u>Recurso 3:</u> Hoja de discusión en clase• <u>Recurso 4:</u> Recursos externos como libros, revistas y páginas web.	<ul style="list-style-type: none">• Cuestionario en clase y cuestionario electrónico•

Recurso #1

Presentación PowerPoint

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Recurso #2

Plataforma E-Learning

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Recurso #3

Hoja de discusión en clase: Dar consejos de higiene para evitar la contaminación de los alimentos por parte de las personas.

Prácticas de higiene	HACER	NO HACER	Posibilidad de CCP o OpCP
Salud personal			
Hábitos personales			
Ropas protectoras			
Higiene de manos			

Recurso #4

Recursos externos

- Lee, JH, Seo, KH 2020. An Integrative Review of Hygiene Practice Studies in the Food Service Sector. Journal of Food Protection, 83(12):2147-2157.
- FAO&WHO Codex, CXC 1-1969: General Principles of Food Hygiene (revised 2020), <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>
- Industry Guides to Good Food Hygiene:Catering Guide, www.ukhospitality.org.uk/resource/resmgr/2022/documents/consultations/industry-guide-to-good-hygie.pdf
- Personal Hygiene for Food Handlers, <https://www.health.vic.gov.au/food-safety/personal-hygiene-for-food-handlers>

Consortio



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a white fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a thin dark border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the page.

HORECA

**Estrategias para mejorar la Cualificación
del Personal de Hotel, Restaurante y
Catering en Prácticas de Higiene y
Seguridad Alimentaria**

Módulo 3: LIMPIEZA, HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS

Guía para Formadores VET HORECA

Módulo 3: LIMPIEZA, HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS

Duración: 4 horas

Grupo Objetivo: empleados HORECA

Métodos: Presencial, e-learning

Objetivos

- ✓ Comprender que la higiene y desinfección son la base de una buena limpieza. Todas las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso, cuando haya una interrupción del servicio durante la cual sea posible la contaminación, o en intervalos regulares programados si las superficies están en uso constante.
- ✓ Tener conocimientos sobre protección contra plagas, sobre estrategias de protección contra roedores e insectos,
- ✓ Comprender la gestión de residuos en los servicios de alimentación.

TEMAS	DURACIÓN
Principios de limpieza en los servicios de alimentos	
Principios sanitarios en los servicios de alimentación	2 horas
Programa de higiene	
Control de plagas	1 hora
Gestión de residuos	1 hora

LECCIÓN: LIMPIEZA, HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS

(4 HORAS)

TEMAS	OBJETIVOS	MATERIALES	EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Normas generales de higiene y procedimientos de saneamiento. ✓ Principios de limpieza en los servicios de alimentos ✓ Principios sanitarios en los servicios de alimentación ✓ Programa de saneamiento ✓ Control de plagas ✓ Control de roedores ✓ Estrategias de protección contra roedores ✓ Control de insectos ✓ Estrategias de protección contra insectos ✓ Gestión de residuos ✓ Depósito de basura ✓ Desperdicio y pérdida de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conocer los principios básicos de higiene. ✓ Saber realizar la limpieza y desinfección en el lugar de trabajo. ✓ Conocer los principios de limpieza en los servicios de alimentación. ✓ Conocer los principios sanitarios en los servicios de alimentación. ✓ Poder garantizar la protección contra los roedores. ✓ Conocer estrategias de protección contra roedores. ✓ Poder garantizar la protección contra los insectos. ✓ Conocer estrategias de protección contra insectos. ✓ Conocer la distribución de residuos en los servicios de alimentación. ✓ Saber cómo reducir la cantidad de residuos. 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Recurso 1:</u> Presentación PowerPoint • <u>Recurso 2:</u> Plataforma de E-learning • <u>Recurso 3:</u> Hoja de discusión en clase • <u>Recurso 4:</u> Recursos externos como libros, revistas y páginas web. 	<p>Cuestionario en clase</p> <p>y cuestionario electrónico</p>

Recurso #1

Primera sección

Presentación PowerPoint presentation: Material didáctico de apoyo que resume todos los conceptos del Módulo

Recurso #2

Primera sección

Plataforma de e-learning. Disponible en

Recurso #3

Primera sección

Hoja de discusión en clase

Recurso #4

Primera sección

Recursos externos como libros, revistas y páginas web.

ALGUNAS REFERENCIAS

BROWN, M. 2002. 'Safe process design and operation', in Blackburn, C de W and McClure, P J (eds), *Foodborne pathogens: hazards, risk analysis and control*, Woodhead Publishing, Cambridge.

BURFOOT, D., MIDDLETON, K.E., HOLAH, J.T. 2009. Removal of biofilms and stubborn soil by pressure washing. *Trends in Food Science & Technology*, 20, S45 – S47.

ERIKSSON, M., OSOWSKI, C.P., MALEFORS, C., BJÖRKMAN, J., ERIKSSON, E. 2017. Quantification of food waste in public catering services—a case study from a Swedish municipality. *Waste Manage.* 61, 415–422.

FAO, 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction. FAO, Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

GIBSON, H., TAYLOR, J.H., HALL, K.E. and HOLAH, J.T. 1999. Effectiveness of cleaning techniques used in the food industry in terms of the removal of bacterial biofilms. *Journal of Applied Microbiology*, 87, 41 – 48.

GUSTAVSSON, J., CEDERBERG, C., SONESSON, U., VAN OTTERDIJK, R., MEYBECK, A., 2011. Global Food Losses and Food Waste. FAO, Rome, Italy.

HOLAH, J. 2000. Food Processing Equipment Design and Cleanability. Flair-Flow Europe technical Manual F-FE 377A/00, Teagasc The National Food Centre, Dublin.

CHANDRASEKARAN, M., 2013. Need for valorization of food processing by-products and wastes. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), Valorization of Food Processing By-Products. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 91_108. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), Valorization of Food Processing By-Products. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 35_62.

MAJOUR, F.A. 2003. Cleaning-in-place', Ch. 11, in Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. and White, B. (eds.), *Hygiene in Food Processing*, Woodhead Publishing, Cambridge, pp. 122 – 166.

PAPARGYROPOULOU, E., WRIGHT, N., LOZANO, R., STEINBERGER, J., PADFIELD, R., UJANG, Z., 2016. Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector. *Waste Manage.* 49, 326–336.

SHAPTON, D., SHAPTON, N. 1991. *Principles and practices for the safe processing of foods*, Woodhead Publishing, Cambridge.

Consortio



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set within a white rectangular box with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the page.

HORECA

**Estrategias para mejorar la Cualificación
del Personal de Hotel, Restaurante y
Catering en Prácticas de Higiene y
Seguridad Alimentaria**

Módulo 4: GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS OPERACIONES HORECA

Guía para Formadores VET HORECA

Módulo 4: GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS OPERACIONES HORECA

Duración: 6 horas

Grupo Objetivo: empleados HORECA

Métodos: Presencial, e-learning

Objetivos

- ✓ Comprender la importancia de la Seguridad Alimentaria en la producción de alimentos y las operaciones HORECA requiere ser consciente de los riesgos derivados de prácticas inadecuadas de recepción, manipulación, almacenamiento, producción y servicio con el objetivo principal de proteger a los clientes de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por los alimentos que pueden afectar la vida humana y rendimiento empresarial para los propietarios de establecimientos.
- ✓ Tener conocimiento sobre las prácticas para la implementación de un programa completo de seguridad alimentaria a seguir en el lugar de trabajo, y crear un ambiente de producción con garantías para el consumidor.

TEMAS	DURACIÓN
Medidas de higiene a la hora de recibir alimentos	2 horas
Medidas higiénicas en la recepción, almacenamiento y conservación de hortalizas	
Carnes y pescados: Medidas a la recepción, medidas higiénicas de conservación y manipulación	2 horas
Manipulación y producción de alimentos y rte's: preparación y cocinado	2 horas
Refrigeración/congelación, descongelación y recalentamiento	
Almacenamiento de alimentos frescos y cocidos. Servicio de mesas	

LECCIÓN: GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS OPERACIONES

HORECA (6 HORAS)

TEMAS	OBJETIVOS	MATERIALES	EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none">✓ Medidas de higiene a la hora de recibir alimentos✓ Medidas higiénicas en la recepción, almacenamiento y conservación de hortalizas✓ Carnes y pescados: Medidas a la recepción, medidas higiénicas de conservación y manipulación.✓ Manipulación y producción de alimentos y rtes: reparación y cocción✓ Refrigeración/congelación, descongelación y recalentamiento✓ Almacenamiento de alimentos frescos y cocidos. Servicio de mesas	<ul style="list-style-type: none">✓ Asegurarse de que todas las materias primas recibidas cumplan con los requisitos sanitarios y de calidad establecidos para evitar que los alimentos pongan en peligro la salud de los consumidores.✓ Estar al tanto de las medidas de higiene para manipular, procesar, almacenar y servir los alimentos.✓ Conocer los controles de calidad de los alimentos, principalmente carnes y pescados.✓ Conocer la importancia en seguridad alimentaria de: involucrar a todo el personal, ofrecer capacitación continua, verificar la calidad del agua, proteger los espacios sanitarios, etc.✓ Conocer los puntos críticos para cada operación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Recurso 1: Presentación PowerPoint• Recurso 2: Plataforma de E-learning• Recurso 3: Hoja de discusión en clase• Recurso 4: Recursos externos como libros, revistas y páginas web.	<p>Cuestionario en clase y cuestionario electrónico</p>

Recurso #1

Primera sección

Presentación PowerPoint: Material didáctico de apoyo que resume todos los conceptos del Módulo

Recurso #2

Primera sección

Plataforma E-learning. Disponible en

Recurso #3

Primera sección

Hoja de discusión en clase

Recurso #4

Primera sección

Recursos externos como libros, revistas y páginas web.

ALGUNAS REFERENCIAS 1. World Health Organization (WHO). COVID-19 and food safety: guidelines for food companies. Interimguidelines. 2020. 2. Ministry of Industry, Trade and Tourism (2020). Measures to reduce infection by coronavirus SARS-CoV-2. Restaurant services. Guidelines and recommendations. May 2020 3. Spanish Royal Decree 1376/2003, of 7th November, laying down the health requirements for the production, storage and sale of fresh meats and meat products in retail establishments. Official State Gazette, 7th November 2003, no. 273, p. 40094-40101. 4. Government of Catalonia, Spain. Thawing. Catalonia Regional Food Safety Agency. May 2019. 5. Regulation (EC) No. 853/2004 of the European Parliament and of the Council, 29th April 2004, laying down the specific rules on the hygiene of food of animal origin. 6. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics> 7. <https://opentextbc.ca/foodsafety/chapter/storage-temperatures-and-procedures/> 8. www.foodsafety.org 9. <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/healthyliving/food-safety-and-storage> 10. McCurdy, S. (2010). Storing Food for safety and quality

CONSORCIO



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set within a white rectangular box with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

**Estrategias para mejorar la Cualificación
del Personal de Hotel, Restaurante y
Catering en Prácticas de Higiene y
Seguridad Alimentaria**

Módulo 5 - ALERGIAS ALIMENTARIAS

#1

Alergias Alimentarias

- Definición de alergia alimentaria;
- Los alérgenos más comunes en alimentos;
- Síntomas de la alergia alimentaria;
- Como ayudar en una reacción alérgica.

#2

Intolerancias Alimentarias

- Alergia alimentaria vs Intolerancia alimentaria

#3

Como prevenir las Alergias Alimentarias

- “Contiene” vs “Puede contener”;
- Comiendo fuera de casa;
- Contaminación cruzada vs contacto cruzado

Referencias

#01

ALERGIAS ALIMENTARIAS

Definición de alergia alimentaria

La alergia alimentaria afecta tanto a adultos como a niños, y es una condición de salud que puede provocar complicaciones significativas, dañinas e incluso potencialmente mortales. Se ha encontrado que las alergias que afectan a bebés y niños disminuyen significativamente o desaparecen una vez alcanzada la edad adulta (Dupont, 2019). Ciertas alergias son más persistentes que otras por Rich et al. (2019).

Los alérgenos más comunes en alimentos



Síntomas de la alergia alimentaria

Los síntomas de las alergias pueden variar de leves a graves, según el peso, la altura y la cantidad de alérgeno consumido por una persona. El inicio en el tiempo es casi siempre a los pocos minutos del consumo del alimento (NHS, 2022).

Los síntomas bien conocidos pueden afectar muchas partes del cuerpo, como la piel, el tracto GI (gastrointestinal), el sistema CV (cardiovascular) o el tracto respiratorio.

Anafilaxis

- Los síntomas de una reacción alérgica grave pueden ser repentinos y empeorar por segundos (NHS, 2022), afectando diferentes partes del cuerpo y causando problemas respiratorios y de circulación sanguínea. Puede comenzar segundos o minutos después del consumo del alérgeno.

Alergia alimentaria no mediada por IgE

- Los síntomas de este tipo de alergia pueden tardar mucho más en desarrollarse, a veces hasta varios días.

Reacción mixta

- Algunos niños pueden tener una reacción mixta en la que experimentan síntomas de IgE, como hinchazón, y síntomas que no son de IgE, como estreñimiento. Esto les puede pasar a los niños que tienen alergia a la leche (NHS, 2022).

Como ayudar en una reacción alérgica

1. Use un autoinyector de adrenalina si la persona tiene uno
2. Llamar al Número Nacional de Emergencias mencionando que usted u otra persona cercana tiene anafilaxia
3. Acueste a la persona y levante las piernas.
4. Aplique otra inyección después de 5 minutos si los síntomas no mejoran

En el hospital, la persona afectada por anafilaxia será monitoreada y tratada

La anafilaxia es una emergencia médica. Puede ser muy grave si no se trata rápidamente.

#02

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Alergia alimentaria vs Intolerancia alimentaria

Immune system



Digestive system

Typically a fast onset, within minutes, but up to ~2 hours



Not always immediate, can take hours

Rash
Hives
Itchy Skin
Shortness of Breath
Swelling
Trouble Swallowing
Chest Pain
Nausea
Diarrhea
Vomiting



Gas
Cramps
Bloating
Heartburn
Headaches
Irritability
Nausea
Diarrhea
Vomiting

Most food allergies in infancy are mild, such as hives or vomiting, but on rare occasions, they can be severe or life threatening



Mostly mild and not life threatening

Every time the allergenic food is eaten



Differs

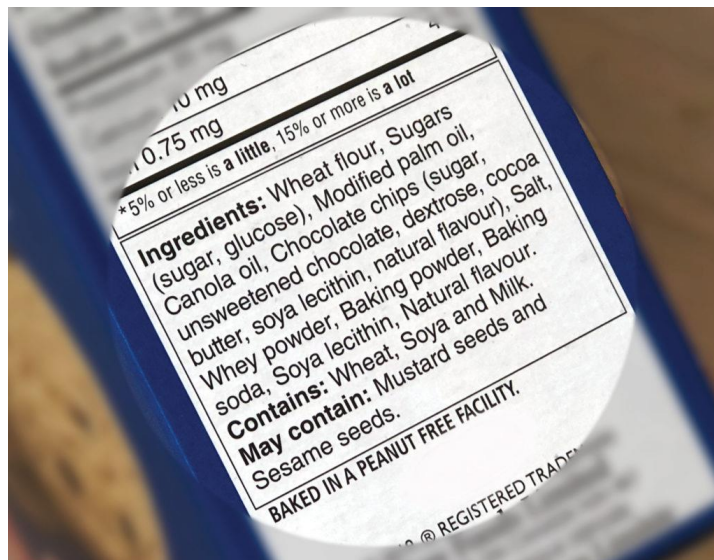
#03

COMO PREVENIR LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

Diferencia entre “Contiene” vs “Puede contener”

Contiene

Cada vez que aparece una declaración de "contiene" en la etiqueta de un alimento, debe incluir los nombres de las fuentes de alimentos de todos los principales alérgenos alimentarios utilizados como ingredientes.



Puede contener

Cuando existe la posibilidad de que un alérgeno alimentario pueda estar presente, las etiquetas deben incluir "puede contener" o "producido en una instalación donde se manipula X", porque los fabricantes pueden usar el mismo equipo para manipular diferentes productos.

Es muy importante que todos los alérgenos estén en **NEGRITA** en las etiquetas.

Comiendo fuera de casa

Es posible que los camareros y el personal de cocina no conozcan todos los alérgenos presentes en el menú.

Por lo tanto, es importante:

¡Consulta la lista de ingredientes!

Todo espacio público tiene la obligación de mostrar los ingredientes y alérgenos presentes en todos los platos de su carta.

Diferencias entre Contaminación cruzada vs Contacto cruzado

Contaminación cruzada

Es un factor común en las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los microorganismos de diferentes fuentes pueden contaminar los alimentos durante la preparación y el almacenamiento. La cocción adecuada de los alimentos contaminados, en la mayoría de los casos, reducirá o eliminará las posibilidades de una enfermedad transmitida por los alimentos.

Contacto cruzado

Ocurre cuando un alérgeno se transfiere inadvertidamente de un alimento que contiene un alérgeno a un alimento que no lo contiene. Cocinar no reduce ni elimina las posibilidades de que una persona con alergia alimentaria tenga una reacción al alimento ingerido.

Consortio



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



¿Alguna pregunta?

Aquí puede agregar texto, con detalles de contacto, notas de agradecimiento, etc.



SCAN ME

 @HORECA.FS.project

 @Horeca-fs-project

 @horeca-fs-project

<http://www.horecafs.org/>

The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set within a white rectangular box with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the page.

HORECA

**Estrategias para mejorar la Cualificación
del Personal de Hotel, Restaurante y
Catering en Prácticas de Higiene y
Seguridad Alimentaria**

Módulo 6: AUDITORÍA Y REGULACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Guía para Formadores VET HORECA



Co-funded by
the European Union

Proyecto No: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652

Módulo 6: AUDITORÍA Y REGULACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 2 horas

Grupo Objetivo: empleados HORECA

Métodos: Presencial, e-learning

Objetivos

- ✓ Comprender que las auditorías son un componente crucial para mantener los estándares y la certificación de inocuidad de los alimentos, al proporcionar transparencia y garantía de que se mantienen los estándares.
- ✓ Comprender que la transparencia de las auditorías aumenta la capacidad de colaboración de las partes interesadas en toda la cadena de suministro y mejora la seguridad, la eficiencia y la mejora continua dentro de las organizaciones individuales.

TEMAS	DURACIÓN
Auditorías de seguridad alimentaria	1 hora
Proceso de las auditorías de seguridad alimentaria	1 hora

LECCIÓN: AUDITORÍA Y REGULACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

(2 HORAS)

TEMAS	OBJETIVOS	MATERIALES	EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none">✓ Auditorías de seguridad alimentaria✓ Proceso de las auditorías de seguridad alimentaria	<ul style="list-style-type: none">✓ Definir auditorías de seguridad alimentaria.✓ Conocer la estructura de auditoría de seguridad alimentaria.✓ Conocer el proceso de auditorías de seguridad alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">• <u>Recurso 1:</u> Presentación PowerPoint• <u>Recurso 2:</u> Plataforma de E-learning• <u>Recurso 3:</u> Hoja de discusión en clase• <u>Recurso 4:</u> Recursos externos como libros, revistas y páginas web.	<p>Cuestionario en clase y cuestionario electrónico</p>

Recurso #1

Primera sección

Presentación PowerPoint: Material didáctico de apoyo que resume todos los conceptos del Módulo

Recurso #2

Primera sección

Plataforma de e-learning. Disponible en

Recurso #3

Primera sección

Hoja de discusión en clase

Recurso #4

Primera sección

Recursos externos como libros, revistas y páginas web

ALGUNAS REFERENCIAS

Acheson, D. (2010). Opportunities for private third party auditors. Leavitt partners blog. Retrieved 21.06.10 from. <http://leavittpartnersblog.com/2010/06/opportunities-for-private-third-party-auditors/>.

Busch, L. (2011). Quasi-states? The unexpected rise of private food law. In B. M. J. van der Meulen (Ed.), Private food law: Governing food chains through contract law, self regulation, private standards, audits and certification schemes, Retrieved 19.03.12 from. http://www.wageningenacademic.com/_clientFiles/download/EIFL-06-e.pdf..

Doering, R. (2010). The food safety risk of imported food. Food Law, Retrieved 21.12.10 from. http://www.gowlings.com/KnowledgeCentre/PublicationPDFs/20101221_Food-Safety-Risk-of-Imported-Food_Ronald-Doering.pdf.

European Union. Eur-Lex. European Union Laws, 2020. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178> (Accessed, 12 February, 2022).

INFO Mea Treaties. Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. 2020.

Karst, T. (2011). Third party audits find media scrutiny. The Packer, Retrieved 10.10.11 from. <http://www.thepacker.com/opinion/fresh-talk-blog/Third-party-auditsfind-media-scrutiny-132240843.html>.

Pronk, I. (2011). Is food safety auditing about safety or money? GFSI-light?. Retrieved 11.08.11 from. <http://barfblog.foodsafety.ksu.edu/blog/148109/11/05/04/food-safety-auditing-about-safety-or-money-gfsi-light>.

CONSORCIO



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION

