

HORECA

Estrategias para mejorar la calificación del personal de catering de hoteles y restaurantes en prácticas de higiene y seguridad alimentaria

CURRICULUM DEL CURSO



Co-funded by
the European Union



Centro Tecnológico

El desarrollo, la difusión y la implementación de un currículo relevante y efectivo y los resultados de aprendizaje esperados pueden mejorar la enseñanza y el aprendizaje.

El currículo comunica lo que los docentes y los estudiantes deben comprender y ser capaces de lograr, incluidos los resultados de aprendizaje previstos. La definición de un currículo es una declaración sistemática y deliberada de qué, por qué, cómo y hasta qué nivel deben aprenderlo los estudiantes.

Se definen como resultados de aprendizaje esperados la totalidad de la información, conocimientos, comprensión, actitudes, valores, habilidades, competencias o comportamientos que un estudiante debe poseer al completar con éxito el programa.

HORECA

SOBRE EL PLAN DE ESTUDIOS	1
TABLA DE CONTENIDOS	2
INTRODUCCIÓN	3
PRINCIPALES OBJETIVOS DEL PLAN DE ESTUDIOS	4
MÓDULO 1 GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	5
MÓDULO 2 NORMAS DE HIGIENE PERSONAL	7
MÓDULO 3 LIMPIEZA, HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS	9
MÓDULO 4 GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS OPERACIONES HORECA	12
MÓDULO 5 GESTIÓN DE ALÉRGENOS	14
MÓDULO 6 AUDITORÍA Y NORMATIVA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	18

El objetivo principal del proyecto es aumentar la conciencia digital de los trabajadores de HORECA en relación con las prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

En base al objetivo principal, los objetivos específicos del proyecto son:

- Apoyar a los trabajadores HORECA concienciados, reducir la competencia desleal en marketing de alimentos.
- Proporcionar oportunidades de aprendizaje y formación a los trabajadores HORECA poco cualificados.
- Aumentar las capacidades laborales de los trabajadores de la hostelería que tienen menos oportunidades mejorando sus competencias clave

Para que los profesionales que trabajan en el sector tengan la formación, herramientas y estrategias tendrán;

Adquisición de nuevas competencias profesionales, sociales e interculturales, gracias a la comparación con otros formadores europeos de estrategias y enfoques educativos, compartiendo con otros compañeros

Capacidad de integración y adaptación al entorno laboral internacional, capacidad de adaptación al cambio y flexibilidad para trabajar a nivel europeo, proporcionándoles;

- Habilidades interpersonales en nuevos contextos de trabajo;
- Sensibilización intercultural y europea;
- Conocimientos lingüísticos o relacionados con el idioma hablado en el país de acogida y/o inglés, idioma de trabajo.
- Habilidades o TIC derivadas del gran uso de herramientas digitales y multimedia utilizadas durante el proyecto y el uso de todos los lenguajes de comunicación, icónicos, convencionales y emocionales.

Los materiales desarrollados están directamente relacionados con los trabajadores de HORECA no solo en los países de los socios del proyecto sino también en todas partes de Europa, porque las estrategias desarrolladas tienen como objetivo mejorar la calidad y la eficiencia de los entornos de formación, especialmente en los campos de mejorar la comunicación, mejorar la calidad de entornos aumentarán las oportunidades de vivir una vida mejor y más cómoda en Europa. Con el aumento de los estudios sobre seguridad alimentaria, los trabajadores de HORECA encontrarán la oportunidad de ganar con un fácil acceso a los materiales requeridos. Esos

estudios contribuirán a reducir la información dispersa en cuanto al uso de alimentos saludables para ayudar a estos consumidores de alimentos.

Después de recibir esta capacitación, los estudiantes podrán:

- Reconocer las contaminaciones relacionadas con el personal.
- Ser consciente de las responsabilidades del personal laboral en términos de normas de limpieza y salud personal.
- Conocer los principios básicos de higiene.
- Saber realizar la limpieza y desinfección en el lugar de trabajo.
- Garantizar la protección contra plagas.
- Conocer la distribución de residuos en los servicios de alimentación.
- Gestionar con la seguridad alimentaria en el sector HORECA.
- Conocer las medidas higiénicas en la recepción, manipulación, almacenamiento de frutas y verduras y carnes y pescados.
- Prevenir y gestionar la contaminación cruzada.
- Conocer las condiciones correctas para los diferentes procesos: preparación, cocción, congelación, descongelación y recalentamiento.
- Identificar los alérgenos alimentarios más comunes.
- Reconocer los síntomas de las alergias alimentarias.
- Identificar la diferencia entre alergia alimentaria e intolerancia alimentaria.
- Definir auditorías de inocuidad de los alimentos.
- Conocer el proceso de auditorías de seguridad alimentaria.
- Describir qué es la seguridad alimentaria.
- Familiarizarse con los conceptos básicos.
- Describir los sistemas de inocuidad de los alimentos.
- Conozca los puntos críticos de control
- Conozca los peligros asociados con los alimentos, explique cuáles son y qué impacto tienen estos peligros en la salud.
- Definir auditorías de seguridad alimentaria.
- Conocer la estructura de auditoría de seguridad alimentaria.
- Conocer el proceso de auditorías de seguridad alimentaria.

OBJETIVOS

Proporcionar definiciones de seguridad alimentaria y nutricional y discusión de los factores que afectan esta seguridad, así como las normas legales al respecto.

Los estudiantes serán capaces de:

- describir qué es la seguridad alimentaria.
- familiarizarse con los conceptos básicos.

TÍTULOS Y CONTENIDO

Escriba el contenido de la Sesión 1.

1. Introducción a la Seguridad Alimentaria y Conceptos Básicos

1.1. Definiciones

1.2. Objetivo

1.3. Principios

1.3.1. Limpieza

1.3.2. Congelado

1.3.3. Cocinando

1.3.4. Contaminación cruzada

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Se utilizará una presentación de PowerPoint, una plataforma de aprendizaje electrónico y una discusión en clase.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizarán juegos educativos, estudio de casos, presentaciones en power point, videos educativos, plataforma de aprendizaje electrónico con preguntas de prueba.

SESIÓN 2 Sistema de Seguridad Alimentaria

OBJETIVOS

Es muy importante concienciar a las personas sobre los riesgos a los que estamos expuestos: patógenos alimentarios, contaminación cruzada. También es importante concienciar sobre las intolerancias físicas y químicas de los alimentos y mostrar la diferencia entre la intolerancia alimentaria y la alergia alimentaria.

Comprender el sistema HACCP que se basa en el análisis de peligros y puntos críticos de control. Es el aseguramiento de la seguridad alimentaria, que se basa fundamentalmente en la prevención de los peligros que pueden estropear este alimento.

- describir los sistemas de inocuidad de los alimentos
- conocer los Puntos Críticos de Control
- conocer los peligros asociados con los alimentos, explicar cuáles son y qué impacto tienen estos peligros en la salud

TÍTULOS Y CONTENIDO

2. Sistemas de Seguridad Alimentaria

2.1. Aplicación de principios HACCP

2.2. Peligros

2.2.1. Patógenos alimentarios

2.2.2. Intolerancias físicas y químicas a los alimentos

2.2.3. Alérgeno

2.2.4. Contaminación cruzada

2.3. Puntos Críticos de Control (PCC)

2.3.1. Cómo controlar los PCC

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Se utilizará una presentación de PowerPoint, una plataforma de aprendizaje electrónico y una discusión en clase.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizarán juegos educativos, estudios de casos, presentaciones en power point, videos educativos, plataforma de aprendizaje electrónico con preguntas de prueba.

SESIÓN 1: Reglas de Higiene Personal

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 bacterias de origen personal. La higiene del personal en las empresas es una situación bidireccional. En primer lugar, los trabajadores deben saber de qué son responsables en lo que respecta a su propia salud, y se deben seguir las normas de limpieza e higiene en todas las etapas de las operaciones HORECA. En segundo lugar, debe haber lugares como salas de personal, áreas para lavarse las manos, etc. para que los trabajadores se ocupen de su propia higiene en el lugar de trabajo.

Los estudiantes serán capaces de:

- Reconocer 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.

TÍTULOS Y CONTENIDO

2.1. Definiciones de Higiene, Saneamiento y Flora residente en el cuerpo humano

2.2. Ciclo de contaminación relacionada con el personal

HORECA

2.3. Problemas de salud del personal y examen

2.4. Garantizar la higiene personal en el lugar de trabajo

2.4.1. Salas de personal y ropa de protección

2.4.2. Entradas y salidas higiénicas

2.4.3. Áreas de Lavado de Manos y Lavado Higiénico de Manos

2.5. Resumen de las reglas de higiene personal

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Se utilizará una presentación de PowerPoint, una plataforma de aprendizaje electrónico y una discusión en clase.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un cuestionario simple para evaluar el desempeño de los estudiantes y cuánto han aprendido durante la sesión.



SESIÓN 1 Limpieza, higiene y saneamiento del lugar de trabajo y del equipo

OBJETIVOS

Un establecimiento limpio y sanitario es el resultado de un programa planificado que se supervisa adecuadamente y se sigue de acuerdo con el cronograma.

Los trabajadores que están preocupados tratando de satisfacer las necesidades de los clientes, frecuentemente descuidan las prácticas correctas. Se necesita un administrador bien informado, alerta y fuerte para evitar una ruptura en la disciplina sanitaria. La limpieza 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.

Los estudiantes podrán:

- Conocer los principios básicos de saneamiento.
- 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.

TÍTULOS Y CONTENIDO

3.1 Reglas generales de higiene y procedimientos de saneamiento

HORECA

3.1.2 Principios de limpieza en los servicios de alimentación

3.1.3 Principios sanitarios en los servicios de alimentación

3.1.4 Programa de saneamiento

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Una presentación de PowerPoint, una plataforma de aprendizaje electrónico y un debate.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un cuestionario simple para evaluar a los estudiantes.

SESIÓN 2 Control de plagas

OBJETIVOS

Las plagas se sienten atraídas por los alimentos y pueden crear grandes problemas en las instalaciones alimentarias, por lo que es necesario que todas las instalaciones relacionadas con alimentos cuenten con un programa de manejo integrado de plagas adecuado para mantener los altos estándares requeridos por sus programas de seguridad alimentaria.

Existen diferentes tipos de plagas, incluidos ratones, ratas, insectos voladores e insectos que crecen en los alimentos. Todos los tipos de plagas implican riesgos para la higiene y/o la salud. Los procedimientos de control y prevención difieren según el tipo de plaga.

Los estudiantes serán capaces de:

- 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.

TÍTULOS Y CONTENIDO

3.2 Control de plagas

3.2.1 Control de roedores

3.2.2 Estrategias de protección contra roedores

3.2.3 Control de insectos

3.2.4 Estrategias de protección contra insectos

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Una presentación de PowerPoint, una plataforma de aprendizaje electrónico y un debate.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un cuestionario simple para evaluar a los estudiantes.

SESIÓN 3 Gestión de residuos

OBJETIVOS

Los proveedores de alimentos en gastronomía, catering y hostelería han sido objeto de un escrutinio cada vez mayor sobre sus prácticas de gestión de alimentos, y específicamente sobre el desperdicio de los mismos, con evidencia de que se desechan cantidades considerables de alimentos durante la preparación, o porque no se pueden almacenar y reutilizar. La gestión de residuos se ha convertido así en una prioridad clave, refiriéndose a todas las actividades relacionadas con evitar, reducir o reciclar residuos, a lo largo de la cadena de producción y consumo.

Los alumnos serán capaces de:

- Conocer la distribución de residuos en los servicios de alimentación.
- Saber cómo reducir la cantidad de residuos.

TÍTULOS Y CONTENIDO

3.3 Gestión de residuos

3.3.1 Eliminación de desechos

3.3.2 Desperdicio y pérdida de alimentos

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Una presentación de PowerPoint, una plataforma de aprendizaje electrónico y un debate.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un cuestionario simple para evaluar a los estudiantes.



SESIÓN 1. SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS, RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO

OBJETIVOS

La inocuidad de los alimentos es la manipulación, cocción y almacenamiento adecuados de los alimentos para prevenir cualquier enfermedad transmitida por los alimentos o que resulte del consumo de alimentos contaminados. Requiere un esfuerzo conjunto en el que los consumidores, el sector de servicios alimentarios, el gobierno y los productores deben trabajar en colaboración para garantizar que los alimentos que consumimos sean de la mejor calidad y seguros para el consumo.

Los estudiantes serán capaces de:

- Gestionar la seguridad alimentaria en el sector HORECA
- Conocer las medidas higiénicas en la recepción, manipulación, almacenamiento de frutas y verduras
- Conocer las medidas higiénicas en la recepción, manipulación, almacenamiento de carnes y pescados
- Tener conocimientos sobre envases de alimentos, temperatura de almacenamiento, sistema FIFO, etc.
- Aplicar los parámetros de calidad de los productos cárnicos y de la pesca.

HORECA

- Tratar con diferentes materias primas.

TÍTULOS Y CONTENIDO

4.1.1 MEDIDAS DE HIGIENE EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

4.1.2. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE HORTALIZAS

4.1.3 CARNES Y PESCADOS: MEDIDAS DE HIGIENE EN RECEPCIÓN, CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN.

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Una presentación PowerPoint, una plataforma de aprendizaje electrónico y un debate.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un cuestionario simple para evaluar a los estudiantes.

SESIÓN 2 MANIPULACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y RTE'S

OBJETIVOS

Escriba los objetivos de la Sesión 2.

Los estudiantes serán capaces de:

- Prevenir y gestionar la contaminación cruzada.
- Conocer las mejores prácticas de limpieza y saneamiento en instalaciones HORECA
- Conocer las condiciones correctas para los diferentes procesos: preparación, cocción, congelación, descongelación y recalentamiento.
- Aplicar los parámetros correctos en cocción, calentamiento, enfriamiento, congelación: tiempo, temperatura, etc.
- Conocer los pasos a seguir para servir la comida tras su preparación.

TÍTULOS Y CONTENIDO

4.2.1 PREPARACIÓN

4.2.2 COCCIÓN

4.2.3 REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y RECALENTAMIENTO

HORECA

4.2.4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS FRESCOS Y COCINADOS

4.2.5 SERVIR LA MESA

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Una presentación de PowerPoint, una plataforma de aprendizaje electrónico y un debate.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un cuestionario simple para evaluar a los estudiantes.



SESIÓN 1 - Alergias alimentarias

OBJETIVOS

Los estudiantes serán capaces de:

- Identificar los alérgenos alimentarios más comunes.
- Reconocer los síntomas de la alergia alimentaria.
- Proporcionar ayuda en caso de una reacción alérgica.

TÍTULOS Y CONTENIDO

5.1 Alergias alimentarias

HORECA

5.1.1 Definición de alergia alimentaria

5.1.2 Los alérgenos alimentarios más comunes

5.1.3 Síntomas de alergia alimentaria

5.1.3.1 Anafilaxia

5.1.3.2 Alergia alimentaria no mediada por IgE

5.1.3.3 Reacción mixta

5.1.4 Cómo ayudar con una reacción alérgica

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Se utilizará una presentación de PowerPoint con discusión en clase. Las actividades de clase incluirán trabajo en grupo, estudios de casos, videos, crucigramas, juegos de roles y escenarios de la vida real. Para la parte online se utilizará una plataforma de e-learning con preguntas tipo quiz.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un conjunto de preguntas para comprobar su comprensión después de cada sesión y un cuestionario de opción múltiple al final de la capacitación para la evaluación de los estudiantes.

SESIÓN 2 - Intolerancias alimentarias

OBJETIVOS

Los estudiantes serán capaces de:

- Identificar la diferencia entre alergia alimentaria e intolerancia alimentaria
- Reconocer los síntomas de intolerancia alimentaria

TÍTULOS Y CONTENIDO

5.2 Intolerancias alimentarias

5.2.1 Diferencia entre alergia alimentaria e intolerancia alimentaria

5.2.2 Síntomas de intolerancia alimentaria

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Se utilizará una presentación PowerPoint con discusión en clase. Las actividades de clase incluirán trabajo en grupo, estudios de casos, videos, crucigramas, juegos de roles y escenarios de la vida real. Para la parte online se utilizará una plataforma de e-learning con preguntas tipo quiz.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un conjunto de preguntas para comprobar su comprensión después de cada sesión y un cuestionario de opción múltiple al final de la capacitación para la evaluación de los estudiantes.

SESIÓN 3 - Cómo prevenir las alergias alimentarias

OBJETIVOS

Los estudiantes serán capaces de:

- Explicar la diferencia entre "Contiene" y "Puede contener" en un producto alimenticio
- Para evitar el contacto cruzado durante la preparación de alimentos/bebidas
- Etiquetar correctamente un alimento/menú

TÍTULOS Y CONTENIDO

5.3 Cómo prevenir las alergias alimentarias

5.3.1 Diferencia entre "Contiene" y "Puede contener"

5.3.2 Buenas prácticas para prevenir alergias alimentarias en diferentes entornos

5.3.2.1 En casa

5.3.2.2 Comer fuera

5.3.3 Almacenamiento de alimentos

5.3.4 Preparación de alimentos/bebidas y contacto cruzado

5.3.4.1 Ejemplos de contacto cruzado y cómo evitarlo

5.3.5 Limpieza del lugar de trabajo

5.3.6 Etiquetado de alimentos

5.3.6.1 Alimentos preenvasados/no preenvasados

5.3.6.2 Buffets / Comida a domicilio y comida para llevar

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Se utilizará una presentación de PowerPoint con discusión en clase. Las actividades de clase incluirán trabajo en grupo, estudios de casos, videos, crucigramas, juegos de roles y escenarios de la vida real. Para la parte online se utilizará una plataforma de e-learning con preguntas tipo quiz.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un conjunto de preguntas para comprobar su comprensión después de cada sesión y un cuestionario de opción múltiple al final de la capacitación para la evaluación de los estudiantes.

SESIÓN 4 - Reglamento de la UE para alérgenos alimentarios

OBJETIVOS

Los estudiantes serán capaces de:

- Cumplir con las normativas

TÍTULOS Y CONTENIDO

5.4 Reglamento de la UE para alérgenos alimentarios

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Se utilizará una presentación de PowerPoint con discusión en clase. Las actividades de clase incluirán trabajo en grupo, estudios de casos, videos, crucigramas, juegos de roles y escenarios de la vida real. Para la parte online se utilizará una plataforma de e-learning con preguntas tipo quiz.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un conjunto de preguntas para comprobar su comprensión después de cada sesión y un cuestionario de opción múltiple al final de la capacitación para la evaluación de los estudiantes.

SESIÓN 1 Auditoría y regulación de la inocuidad de los alimentos

OBJETIVOS

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. Esta transparencia 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.

Los estudiantes serán capaces de:

- Definir auditorías de seguridad alimentaria.
- Conocer la estructura de una auditoría de seguridad alimentaria.

HORECA

- Conocer el proceso de auditorías de seguridad alimentaria.

TÍTULOS Y CONTENIDO

6.1 Auditorías de seguridad alimentaria

6.2 Proceso de auditorías de seguridad alimentaria

PROCESO DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

Se utilizará una presentación de PowerPoint con discusión en clase.

TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Se utilizará un cuestionario simple para evaluar a los estudiantes.