

Guía Didáctica

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

Dirigido a

Profesionales del departamento de calidad y logística en comercios minoristas y restauración.

Descripción

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de alérgenos y su aplicación en el comercio minorista y la restauración, abarcando aspectos como el autocontrol de alérgenos no legislados, así como el desarrollo de la documentación de autocontrol en restauración.

COMPETENCIAS

1. Saber desarrollar adecuadamente un sistema de autocontrol de alérgenos en el comercio minorista y en la restauración en base a las buenas prácticas de manipulación y fabricación.
2. Saber trasladar íntegramente al sistema de autocontrol la realidad de los alérgenos. Los legislados y los no legislados para minimizar los riesgos.
3. Saber desarrollar de manera eficiente la documentación del autocontrol en el sector de la restauración para minimizar el riesgo de los comensales alérgicos o intolerantes

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
2. El sistema de autocontrol en la empresa centrándonos en el control de alérgenos.
3. Control de proveedores. Introducción de nuevos riesgos: Nuevos productos y nuevas recetas.
4. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor los alérgenos que contiene un producto.
5. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva.
Aplicar la normativa de control de alérgenos al sector de la restauración de comedores escolares como población diana altamente vulnerable.

CONTENIDOS

Unidad 1. Definición y sistema de autocontrol.

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
 - 1.1 Principal causante de las alergias alimentarias.
2. Los alérgenos en la legislación europea.
3. El sistema de autocontrol en la empresa en base a las buenas prácticas de manipulación y producción focalizando en el control de alérgenos.
 - 3.1 Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias.
4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.
 - 4.1 Buenas prácticas de manipulación y Elaboración o producción.

Unidad 2. Gestión de alérgenos.

1. Control de proveedores. La carta. Introducción de nuevos riesgos. Nuevos productos y nuevas recetas.
 - 1.1 ¿Cuál es la diferencia entre una receta y una ficha de plato?
 - 1.2 Modificaciones en la carta.
2. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor de los alérgenos que contiene el producto.
3. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva según el RD126/2015.

Unidad 3. Documentación del autocontrol.

1. Ficha del alumno.
2. Protocolo de identificación de comensales alérgicos e intolerantes.
3. Protocolo de emergencia en caso de ingesta de un alérgeno por un comensal alérgico o intolerante.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

PORTADA



Para poder acceder al contenido de la unidad tienes que hacerlo a través del botón “EMPEZAR LA UNIDAD”.

MAPA DE PROGRESO Y LOGROS



Para acceder a esta pantalla, podrás hacerlo desde el **ICONO DE TABLET** situado en la parte superior derecha de cada pantalla. En ella podrás comprobar el progreso que llevas en todo momento y los Logros que vas adquiriendo.

1. Conseguirás la medalla correspondiente a este logro cuando alcances el 100% del progreso del curso.



2. En el lado derecho, podrás encontrar el porcentaje de competencia que has conseguido hasta el momento.

3. Esta manzana te permitirá un segundo intento en la prueba de evaluación. Clica sobre ella una vez realizado un primer intento para tener la oportunidad de mejorar los resultados obtenidos en la prueba de evaluación.

4. Así se encuentra representado mediante un icono tu nivel de conocimientos previos. Dependiendo del resultado obtenido en la prueba de nivel podrá ser:

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA



5. En esta zona se encuentran los logros correspondientes a los vídeos y las actividades que hayas conseguido hasta el momento.



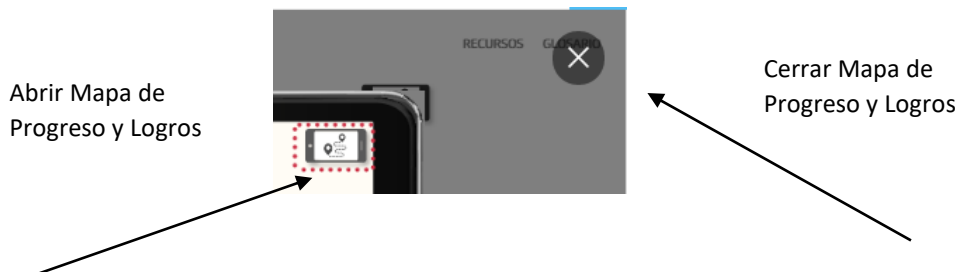
Para conseguir estos logros, debes ver todos los vídeos de la unidad al completo y realizar las actividades/simulaciones de forma satisfactoria. Una vez realizadas las actividades/simulaciones, el icono cambiará su aspecto dependiendo de si las has superado o no, puedes clicar sobre su icono para repasarlas.

En lo referente a los vídeos, una vez visitado cambiará su aspecto dependiendo de si has visto el vídeo o no. Clica sobre el icono para volver a verlo.

Según el resultado que obtengas en las actividades obtendrás un tipo de logro:



Recuerda que desde el **ICONO TABLET**, que está situado en la parte superior derecha de cada pantalla, puedes acceder al **MAPA DE PROGRESO Y LOGROS** en cualquier momento. Cerrando el mismo a través del botón negro con el aspa.



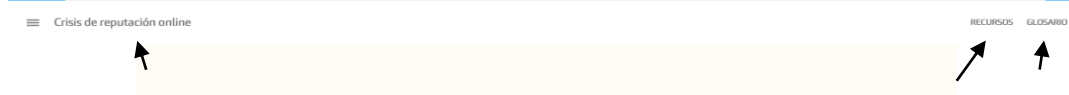
CONSEJOS



A través de la pantalla de presentación, podrás acceder a una serie de **CONSEJOS** que te serán de gran utilidad para la realización y aprovechamiento de la formación.

El **ICONO DE LA MANO** indica que en la pantalla hay elementos interactivos, clica sobre ella para descubrirlos.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA



En la parte superior de la pantalla, encontramos varios elementos, pasamos a su descripción:

1. En la parte superior izquierda, se encuentra el **ICONO MENÚ**, puedes acceder a él para ver el índice de contenidos de la unidad. No podrás acceder a él cuando estés en la Prueba de Nivel o Test de Evaluación.

IMPORTANTE: La navegación de la unidad es lineal, por lo que, a través de este menú, sólo podrás acceder a las pantallas ya visualizadas.

2. En la parte superior derecha, encima del icono tablet, encontramos por un lado el botón **RECURSOS**, a través del cual podrás acceder a información de interés relacionada con la unidad y al contenido de la unidad en formato PDF; por otro lado tenemos el botón **GLOSARIO**, dónde podrás consultar algunos términos que verás en la unidad.

PRUEBA DE NIVEL Y TEST DE AUTOEVALUACIÓN

▶..... PREGUNTA DE RESPUESTA MÚLTIPLE Selecciona la opción correcta que incluye más de 1 respuesta

Con la **PRUEBA DE NIVEL**, podrás conocer los conocimientos previos que tienes sobre la unidad. Se compone de tres preguntas, que pueden tener **más de una respuesta**. Tendrás un **único intento** para responderlas.

▶..... PREGUNTA DE RESPUESTA SIMPLE Selecciona la opción correcta

El **TEST DE AUTOEVALUACIÓN**, se compone de cinco preguntas con una **única respuesta**. Contarás con **dos intentos** para su realización. Podrás acceder al segundo intento a través del icono de la manzana, comentado anteriormente en el Mapa de Progreso y Logros.



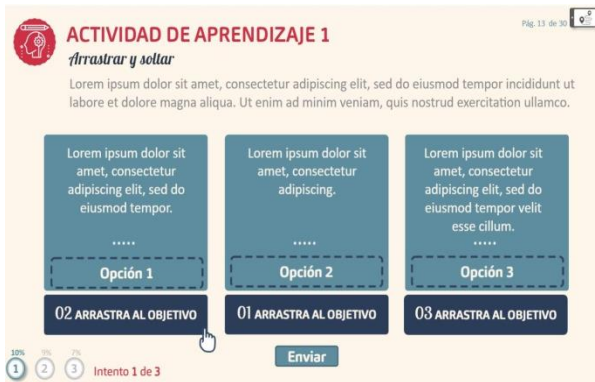
Tanto en el caso de la Prueba de Nivel como en el Test de Autoevaluación, encontraras en la parte inferior izquierda, de la pantalla, unos iconos que irán cambiando de estado según contestes de forma correcta o no.

En el Test de Autoevaluación, estos iconos mostrarán el nivel de competencia que vas adquiriendo en la unidad, siendo este porcentaje menor si aciertas la pregunta en un segundo intento.

En cualquiera de los dos casos, recibirás feedback de si la respuesta elegida ha sido o no la correcta.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE



Las actividades de aprendizaje serán autoevaluables y con un número de intentos limitado, un intento para las de tipo verdadero / falso y tres intentos para el resto. Para poder seguir avanzando en el contenido, debes realizar cada actividad de aprendizaje.

En cada actividad de aprendizaje, se mostrará la cantidad de intentos que tienes para realizarla, la cantidad de porcentaje de competencia que obtendrás si aciertas y en que intento en el que te encuentras.

IMPORTANTE: Para poder acceder a las actividades de aprendizaje debes visualizar todos los vídeos anteriores, en caso contrario no podrás avanzar. Para que el vídeo quede registrado como visto, tendrás que visualizarlo en su totalidad, no siendo válida la visualización en segundo plano del navegador.

VÍDEOS



Los vídeos deben visualizarse al completo en **“primer plano” de pantalla**. Es decir, si el video está en Play pero se accede a otra pestaña del ordenador para realizar otra actividad, ver el correo electrónico por ejemplo, este tiempo no se contabilizará aunque el vídeo siga visualizándose hasta que termine.

Aclarar que lo que contabiliza el vídeo como visto es la **barra de reproducción inferior de la unidad**, no la del vídeo en sí.

Una vez visionado el vídeo al completo de forma correcta, en el margen izquierdo, aparecerá el icono ✓. Por lo que, a través del aspa de la parte superior derecha, podremos volver al contenido.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

RESULTADOS



Los **Test de Autoevaluación** cuentan con **dos intentos** para poder realizarse, puedes usar el segundo intento de una forma inmediata en el desarrollo de la unidad o bien una vez has realizado toda la unidad. El número de test variará entre 1, 2 ó 3 según la duración de la unidad.

Si optas por usar el **segundo intento de forma inmediata**, lo realizarás tras hacer el test por primera vez. Siguiendo los consejos de la asistente, puedes **revisar el contenido o realizarlo directamente a través de la manzana**. La **calificación registrada** es la de **mayor puntuación**. Una vez realizados todos los test, incluidos los dos intentos en los casos deseados, y por consiguiente finalizada la unidad, en la pantalla de resultado del último test realizado, encontrarás dos botones uno para SALIR DE LA UNIDAD y otro para ver los logros conseguidos.

Otra posibilidad es **avanzar en la unidad realizando los test** que te vayas encontrando, sin prestar demasiada atención en un primer momento a la calificación obtenida. Una vez realizados todos los test de la unidad, podrás hacer un **segundo intento de aquellos que consideres necesario**, bien porque **no los has superado o porque quieras subir la puntuación**. Podrás hacerlo **a través de la manzana** correspondiente a cada test que aparece en la pantalla de resultado o bien **volver a revisar el contenido** y acceder desde el **ICONO TABLET**.

De igual modo, desde el **ICONO TABLET DEL MAPA DE PROGRESO Y LOGRO** accederás a la manzana para hacer el segundo intento del Test de Autoevaluación que quieras repetir. Una vez realizado, volverás a la pantalla de resultados y podrás **SALIR DE LA UNIDAD** o mejorar alguna otra puntuación usando manzana del test correspondiente.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

En cualquier caso, al clicar en el botón SALIR DE LA UNIDAD, dispones de dos opciones:



Por un lado **“Terminar la unidad y salir”**, te decantarás por esta opción cuando:

- Hayas realizado la unidad al completo y estés conforme con la calificación obtenida en los test.
- Una vez realizado el segundo intento si ha sido necesario.

Al clicar este botón, la unidad **se dará por terminada**. La plataforma **guardará el progreso y los logros obtenidos en el desarrollo de la misma, la puntuación registrada en los Test de Autoevaluación realizados será la más alta de los dos intentos**. No obstante, podrás acceder nuevamente a la unidad para consultar el contenido a lo largo de la formación.

En cuanto al botón **“Salir sin terminar la Unidad”**, lo usarás en el caso de querer realizar el segundo intento de los test de Autoevaluación en otro momento. Al clicar este botón, la unidad **no se dará por terminada**, permitiendo la plataforma el registro de **una mejora de la puntuación**, en caso de realizar un 2º intento del Test de Autoevaluación.

IMPORTANTE: Para que tus progresos y logros en la unidad queden registrados de forma correcta, debes **cerrar la unidad**, una vez seleccionada una de las opciones anteriores, a través del aspa de la esquina superior derecha **del contenido** en particular y **no del campus virtual en general**.

En cualquier caso, la asistente te irá guiando en la unidad para que puedas sacar el máximo provecho.

iiiiMucha suerte y ánimo!!!!

