Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

GESTIÓN DE RIESGOS ALÉRGICOS EN EL ÁREA DE RESTAURACIÓN HOSPITALARIA

Noviembre 2024

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE
SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	GESTIÓN DE RIESGOS ALÉRGICOS EN EL ÁREA DE RESTAURACIÓN HOSPITALARIA
Familia Profesional:	SANIDAD
Área Profesional:	ATENCIÓN SANITARIA
Código:	SANT0156
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Adquirir los conocimientos necesarios sobre la alergia y/o intolerancia para reconocer las posibles reacciones en el/la paciente, así como identificar los posibles riesgos de contaminación de los alimentos de manera directa o indirecta por parte de los profesionales y las profesionales sanitarios/as con la finalidad de prevenir y gestionar los riesgos de alergias y/o intolerancias alimentarias en el sector de la hostelería y restauración sanitaria.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Principios básicos sobre la alergia e intolerancia alimentaria y las posibles reacciones en los alérgenos en la restauración colectiva y hospitalaria	10 horas
Módulo 2	Importancia de la seguridad alimentaria en el proceso de manipulación del alimento en la restauración colectiva y hospitalaria.	15 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	25 horas
Teleformación	Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de la comunicación lingüistica suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente de la rama sanitaria.Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitécto Técnico o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes preferiblemente de la rama sanitaria. Técnico o Técnico Superior de la familia profesional de Sanidad o Hostelería y Turismo.Certificado de profesionalidad de nivel (2 o 3) de la familia profesional de Sanidad o Hostelería y Turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	Experiencia mínima de seis meses en un puesto de trabajo relacionado con la hostelería y resturación sanitaria en el caso de no cumplir con la acreditación requerida.
Competencia docente	Se requiere un mínimo de un año o 300 horas de experiencia como docente. Este requisito no será de aplicación en caso de estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones:- Máster del Profesorado- Estudios universitarios pedagógicos (Magisterio, Psicología, Psicopedagogía o Pedagogía)- CAP- Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110 o equivalente
Modalidad de teleformación	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m²	2.0 m² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad 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.

Aula virtual

Características
• La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones. • Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura:**

  Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:

  a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios

b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs,

Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.

- **Software:**

- Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.

- Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.

- El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.

- Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el

- Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.

- **Servicios y soporte:**

- Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.

- Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no

- Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interaccionar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats

- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y

- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la

- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.

- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje

- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciase pedagógicamente de tal manera que permiten su comprensión y retención.
- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades

- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 56111059 AUXILIARES DE ENFERMERÍA HOSPITALARIA, EN GENERAL
- 93101024 PINCHES DE COCINA
- 56111013 AUXILIARES DE ENFERMERÍA
- 56121016 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE ATENCIÓN PRIMARIA Y/O CONSULTORIO MÉDICOS, EN GENERAL
- 56111040 AUXILIARES DE ENFERMERÍA EN REHABILITACIÓN
- 58311035 GOBERNANTES (HOSTELERÍA)
- 56111022 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE GERIATRÍA
- 37341015 JEFES DE COCINA (HOSTELERÍA)
- 51101026 COCINEROS, EN GENERAL
- 56111031 AUXILIARES DE ENFERMERÍA DE SALUD MENTAL Y TOXICOMANÍAS
- 58311044 MAYORDOMOS DE HOSTELERÍA

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1:	**Principios básicos sobre la alergia e intolerancia alimentaria y las posibles reacciones en los alérgenos en la restauración colectiva y hospitalaria**

OBJETIVO

Reconocer la diferencia entre el concepto de alergia e intolerancia alimentaria, así como las posibles reacciones alérgicas que pueden manifestarse en los/las pacientes, para tomar las medidas de prevención necesarias en los servicios de comidas que ofrece la hostelería y restauración sanitaria a los alérgenos según la normativa vigente.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conceptualización de alergia, intolerancia y reacciones en los alimentos.

- Diferenciación del concepto de alergia e intolerancia.
- Tipología de los alérgenos y sus reacciones en el organismo.

- Estudio de las pruebas diagnósticas de detección de alergias de alimentos.
- Desarrollo de las causas, tratamiento y prevención de las alergias.

- Definición de alergia alimentaria.
- Clasificación de las reacciones alérgicas alimentarias.
- Conocimiento sobre las causas de la aparición de las alergias alimentarias.
- Desarrollo de la sintomatología más frecuentes de la alergia alimentaria.
- Conocimiento sobre los posibles tratamientos ante reacciones alérgicas.
- Identificación de las medidas de prevención de alergias de los profesionales y las profesionales de la restauración.

- Desarrollo de alertas alimentarias publicados por la AECOSAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).
- Estudio sobre la implicación de la alergia al látex en la manipulación de alimentos.

- Relación de la sintomatología que produce de alergia al látex.
- Desarrollo de las medidas de prevención en el uso del látex por los profesionales y las profesionales de la restauración sanitaria y colectiva.
- Relación del tipo de guantes como alternativa a los que material de látex.
- Conocimiento sobre la alergia al gluten: Pacientes celiacos.

- Listado de alimentos que pueden contener gluten.
- Estudio sobre la importancia de la información del etiquetado del alimento para el consumo de celiacos.
- Distinción de las manifestaciones que produce las reacciones por intolerancia.

- Definición de intolerancia alimentaria.
- Descripción de las causas de intolerancia de los alimentos.
- Conocimiento de las pruebas de diagnóstico para la detección de

intolerancias en los alimentos.

- Relación de los tipos de intolerancias más comunes en los alimentos.
- Descripción de las reacciones por intolerancia a la lactosa.
- Descripción de las reacciones por Intolerancia a la fructosa.
- Descripción de las reacciones por intolerancia a acciones farmacológicas.
- Clasificación de las reacciones adversas a los alimentos según la Academia Europea de Alergia (EAACI).
- Descripción de las proteínas alimentarias que más alergias producen.
- Definición de reactividad cruzada.
- Descripción de los aditivos más importantes causantes de alergia en España, según AECOSAN.
- Identificación de los alimentos aptos para pacientes con alergias e intolerancias al gluten.
- Descripción de los grupos de alimentos causantes de alergias y los alimentos seguros.
- Conocimiento sobre la actuación de los profesionales y las profesionales en el control de alérgenos en el ámbito de la restauración y hostelería.
- Definición de la ficha técnica en un alimento y sus características.
- Relación de los productos sustitutivos por reacciones alérgicas e intolerancias.
- Descripción sobre la información de una ficha técnica.
- Contextualización de la legislación aplicable a las alergias e intolerancias en la restauración sanitaria y colectiva.
- Desarrollo de la normativa de alimentación hospitalaria según la Resolución sobre la Alimentación y el Cuidado Nutricional en Hospitales.
- Desarrollo de la normativa de restauración y hostelería aplicable a contextos socio saludables.
- Descripción las pautas más importantes de Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Descripción las pautas más importantes sobre el Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores y las consumidoras sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Descripción las pautas más importantes sobre Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Descripción las pautas más importantes Reglamento (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Estudio de la producción sostenible y uso adecuado de alimentos con el objetivo de reducir la huella de carbono para respetar el medio ambiente en coherencia con parte de las directrices indicadas en la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático y transición energética.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación del uso de materiales ecológicos, para trabajar contra el cambio climático, según se recoge en Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética.
- Asimilación de la importancia del uso del papel reciclado como se indica en el documento de Actuaciones para la evaluación del impacto de la huella climática en centros sanitarios por el Ministerio de Sanidad.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2:	**Importancia de la seguridad alimentaria en el proceso de manipulación del alimento en la restauración colectiva y hospitalaria.**

OBJETIVO

Identificar los posibles riesgos de contaminación de los alimentos en el proceso de elaboración y manipulación por parte de los profesionales y las profesionales de la restauración sanitaria, además de, describir un servicio de comida seguro para alérgenos y/o intolerantes proporcionándoles la información necesaria sobre la lista de alérgenos y etiquetado de los productos como prevención a posibles reacciones alérgicas y/o intolerancias en el/la paciente.

DURACIÓN EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 15 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Estudio sobre los principios básicos de manipulación higiénica de los alimentos.
- Descripción del proceso de compra y recepción de las materias primas.
- Identificación de las pautas a seguir para recepcionar la materia prima.
- Estudio de las indicaciones de almacenamiento de la materia prima para alérgenos.
- Descripción sobre la colocación óptima de la materia prima para alérgenos.
- Desarrollo de la información que debe llevar el etiquetado en los productos para alérgenos.
- Estudio de la contaminación cruzada en los alimentos.
- Relación de los tipos de contaminación cruzada.
- Descripción de la contaminación cruzada directa.
- Descripción de la contaminación cruzada indirecta.
- Identificación de las medidas de prevención para la contaminación cruzada.
- Distinción de las herramientas de evaluación de la contaminación cruzada en una cocina para alérgenos.
- Descripción sobre la limpieza y desinfección de las instalaciones, útiles y superficies en la cocina.

- Definición de los términos de limpieza y desinfección.

- Descripción de los pasos en el proceso de limpieza y desinfección.
- Estudio de las recomendaciones a seguir para una limpieza como prevención de posibles reacciones alérgicas.
- Desarrollo de las características sobre los programas de limpieza y desinfección para la restauración colectiva y hospitalaria.
- Descripción de los métodos de desinfección más utilizados para alérgenos.
- Estudio de las medidas preventivas a la hora de limpiar y desinfectar para evitar posibles reacciones alérgicas.
- Descripción del profesional de manipulación de alimentos.

- Identificación de las tareas profesionales del manipulador de alimentos en materia de alérgenos.
- Análisis sobre la importancia de la higiene personal en el manipulador de alimentos como prevención de contaminación cruzada en los alimentos.

- Identificación de las causas de contaminación del alimento por causa del manipulador.
- Descripción de las normas de higiene personal, de limpieza de vestuario y de prácticas de manipulación con alérgenos.

- Estudio del aseo personal en el manipulador de alimentos.

- Descripción del proceso de lavado de manos para evitar contaminación cruzada en los alimentos.
- Estudio sobre la ropa y el calzado de trabajo del manipulador de alimentos.

- Descripción de provisiones y limpieza de los vestuarios de los trabajadores.
- Estudio de la importancia de la salud de los manipuladores.
- Descripción de los cortes, heridas y quemaduras de los manipuladores de alimentos.
- Identificación de conductas adecuados e inadecuadas del manipulador de alimentos con alérgenos.
- Descripción de la seguridad alimentaria y su aplicación en todo el proceso de elaboración del alimento.

- Conceptualización de la seguridad alimentaria según la normativa vigente.
- Estudio sobre la importancia de la seguridad alimentaria para la inocuidad del alimento.

- Descripción de la función de los certificados de calidad.
- Descripción de la seguridad alimentaria en el ámbito hospitalario.
- Conocimiento sobre la seguridad culinaria y los restauradores.

- Definición de restaurador.
- Distinción de los profesionales y las profesionales implicados en la restauración culinaria.
- Estudio de los sistemas de autocontrol y calidad en el ámbito hospitalario.

- Contextualización sobre los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), según la normativa actual.
- Relación de las ventajas del sistema de APPCC en el ámbito sanitario.
- Estudio sobre los requisitos de implantación de un sistema APPCC en la restauración colectiva.

- Identificación de los principios para la aplicación de un sistema de APPCC.

- Estudio sobre el análisis de los riesgos potenciales en gestión de alérgenos en una cocina hospitalaria.

- Definición de los parámetros de gestión de riesgo en alérgenos.
- Descripción sobre la información que deben de manejar en la gestión de riesgos de alérgenos en una cocina hospitalaria.
- Definición del término cocina dietética.
- Estudio de los elementos críticos que intervienen en la gestión de riesgos de alérgenos.

- Descripción de la gestión personal.
- Descripción de la gestión de proveedores.
- Descripción de la gestión de materias primas.
- Descripción del proceso de producción y el control de fabricación o cocinado.
- Descripción de la información al consumidor.
- Descripción de la documentación y registro.
- Descripción de la importancia del servicio de comida y restauración hospitalaria y su relación con las unidades de gestión.

- Estudio de la importancia del servicio de comidas.

- Identificación de las funciones del servicio de comidas.
- Desarrollo de los objetivos del servicio de comidas en los centros sanitarios para una alimentación integral.
- Descripción de la relación del servicio de hostelería con la administración.

- Descripción de las tarjetas de emplatado.
- Descripción de la dieta de exclusión para personas alergenas y/o tolerantes.
- Estudio del etiquetado de los alimentos según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- Descripción sobre los puntos más importantes del Reglamento 1169/2011, en materia de etiquetado de productos.

- Descripción de los productos exentos de ser etiquetados.
- Descripción de la información obligatoria del etiquetado de productos para alérgenos.
- Descripción del etiquetado de alimentos no envasados.
- Descripción del etiquetado de alimentos envasados en comercio minorista a petición del consumidor.
- Estudio de las obligaciones de la restauración colectiva hacia las necesidades del consumidor.
- Identificación de las obligaciones del restaurador para contemplar la lista de alérgenos
- Estudio del registro de control del etiquetado.

- Desarrollo del registro de control del etiquetado en la Unión Europea.
- Estudio de la gestión de residuos en coherencia con parte de las directrices indicadas en la Ley 7/2021, de 20 de mayo de cambio climático.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Comprensión de la importancia de ser informado como consumidor de los componentes alimenticios de un producto como prevención de alérgicas y/o intolerancias.

• Asimilación de la importancia de mantener una correcta higiene personal en el manipular de alimentos para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

• Desarrollo de actitudes positivas hacia una buena gestión de residuos en las cocinas hospitalarias a través del reciclaje para la mitigación de los gases de efecto invernadero, tal y como recoge la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicite, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.