



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 1 de 5  
Revisión 00

### ELEMENTOS DE ENTRADA

<b>Nº de diseño:</b>	1	<b>Denominación del Acción Formativa</b>	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS		
<b>Familia Profesional</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO	<b>Área Profesional</b>	RESTAURACIÓN		
<b>Requisitos iniciales de la Acción Formativa</b>					
<b>Metodología</b>	TEÓRICO-PRÁCTICA	<b>Modalidad</b>	MIXTA	<b>Nº participantes</b>	15
<b>Horas</b>	24h	<b>Horas Presenciales</b>	24h	<b>Horas Teleformación/A distancia</b>	
<b>Destinatarios</b>	Trabajadores y/o desempleados				

### Objetivos

#### Competencia general:

Así, la finalidad pretendida con esta unidad didáctica es la de desarrollar los contenidos relacionados con las alergias e intolerancias alimentarias, así como la alergia al látex, para que, desde su conocimiento y prevención, pueda ofrecerse una correcta atención, en cuanto a elaboraciones culinarias se refiere, a las personas que padecen dichas enfermedades desde cualquier ámbito de la producción culinaria en el marco de las empresas de restauración.

#### Objetivos:

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria así como de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

### Personal asignado

1. Responsable de Calidad
2. Dirección de Formación/Gerencia
3. Instructor o Experto



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 2 de 5  
Revisión 00

### PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

#### Metodología

##### Metodología teórica:

Con carácter general, la metodología didáctica a utilizar en la acción formativa se recoge en el procedimiento P-75/1 de Prestación de Servicio. Se entrega a gestores, coordinadores y profesorado.

##### **Parte desarrollada en modalidad presencial.**

En un aula polivalente, el profesorado expone al alumnado el contenido teórico del curso, afianzando así los conceptos desarrollados, basándose tanto en el texto del material didáctico del alumnado, donde se desarrollan los contenidos, como en la unidad didáctica del profesorado, donde se detalla la secuencia didáctica a desarrollar, las actividades que la componen, los mapas conceptuales y esquemas, así como otros soportes didácticos de apoyo que considere necesarios para el aprendizaje. Igualmente, realiza el seguimiento personalizado del proceso de aprendizaje, indicando al alumnado los ejercicios y pruebas teórico-prácticas de evaluación del aprendizaje que debe realizar y evaluando su progreso, comparando lo finalmente aprendido con sus conocimientos iniciales, de los que deja evidencia escrita en un cuestionario inicial denominado C1.

Junto a la exposición de contenidos, la realización de actividades y ejercicios (de realización individual o en sesiones de tipo grupo productivo), son la base del aprendizaje presencial, que debe complementarse por parte del alumnado con trabajo individual fuera del aula (cumplimentación del cuestionario C1, de las pruebas de evaluación, ejercicios, en su caso trabajo fin de curso, etc.)

##### Metodología práctica:

##### **Parte desarrollada en modalidad presencial.**

- En un aula polivalente, y en sesiones de tipo grupo productivo, el profesorado dirige la realización de las actividades y ejercicios prácticos que vienen incorporados en la unidad didáctica del profesorado, pudiendo este incorporar otras actividades y/o ejercicios que a su juicio considere necesarios para el aprendizaje en función del nivel de acceso de las personas participantes en la acción formativa.

#### Contenidos

1. Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias.
2. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias.
  - La alergia a alimentos.
  - Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento / prevención.
  - La alergia al látex.
  - Intolerancias alimentarias.
  - La enfermedad celíaca.
3. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.
  - Correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
  - Principales alimentos causantes de alergias.
  - Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de alérgenos.
  - Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
  - Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
  - El uso del látex en la manipulación de alimentos.
  - Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
  - Alimentos para celíacos.



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 3 de 5  
Revisión 00

### PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

- Etiquetado.
  - Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
  - Listado de alimentos aptos para celíacos.
  - Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.
4. Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas adecuadas para el tratamiento de necesidades alimenticias específicas. Intolerancias alimentarias.
- Recuerda: aspectos básicos de nutrición.
  - La rueda de los alimentos.
  - Recuerda: aspectos básicos de calidad y de seguridad alimentaria.
  - La dieta sin gluten.
  - Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
5. Realización de elaboraciones culinarias aptas para personas con alergias a alimentos, al látex, e intolerancias alimentarias.
- Recuerda: fases de la producción culinaria.
  - Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para alérgicos a alimentos y al látex, y para celíacos.
  - Recetas.
  - Glosario.
  - Direcciones de interés.
  - Bibliografía.

Programación para el desarrollo de contenidos: La impartición de las 24 horas totales del curso se desarrolla de la siguiente forma: 8 sesiones de 3 horas cada una.

### Infraestructuras

- Aula polivalente, totalmente equipada con mobiliario y material informático, necesario para impartir las clases presenciales.
- Taller de cocina para la realización de las clases prácticas.
- Taller de repostería para la realización de las clases prácticas.

### Requisitos del Instructor / Experto

Titulación requerida:

- Titulación Universitaria o en su defecto capacitación profesional equivalente en materia de Manipulación de Alimentos.
- Técnico Superior en Restauración

y

Experiencia Profesional Requerida:

- Deberá tener 1 año de experiencia profesional en temas de manipulación de alimentos
- Un año de experiencia, en caso de que disponga de la titulación en el área profesional de Restauración, tres años de experiencia, en caso de que no disponga de la titulación.

### Evaluación

ACTUACIONES DE EVALUACION

Herramientas o instrumentos de evaluación:



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 4 de 5  
Revisión 00

### PLANIFICACIÓN DEL DISEÑO

- Cuestionario C1 (conocimientos iniciales, lo cumplimenta el/la participante antes de la formación).
- Cuestionario F1 (calidad esperada, lo cumplimenta el/la participante al inicio de la formación).
- Ejercicios teórico-prácticos (los realiza el/la participante durante la formación).
- Prueba de evaluación final, que realiza el/la participante al finalizar la formación.
- Cuestionario C2 (conocimientos finales, lo cumplimenta el/la participante después de la formación).
- Cuestionario F2 (calidad percibida, lo cumplimenta el/la participante).
- Matriz grupal de evaluación del participante en la acción formativa, lo cumplimenta el/la docente y determina el grado de progreso obtenido por el participante en la acción formativa con respecto al nivel de formación alcanzado y su participación y actitud durante el curso. Es el resumen de todas las evaluaciones descritas anteriormente.

#### Utilidad de los soportes y pruebas de evaluación:

La información obtenida de la explotación de los datos procedentes de los ejercicios y la prueba de evaluación final, nos permite extraer conclusiones operativas para el proceso de evaluación global del aprendizaje en el plan de formación, la mejora continua del sistema de enseñanza, así como para el establecimiento de acciones correctivas y/o preventivas dirigidas a mejorar el nivel de aprendizaje, su aplicabilidad en el puesto de trabajo y sus resultados en términos de impacto (mejora de la productividad, promoción en la empresa, consecución de un empleo, etc.).

#### Planificación didáctica y evaluación:

La planificación didáctica y evaluación de la acción formativa se desarrolla en cuatro fases que se describen a continuación.

Fase I: Previo al inicio de cada acción formativa el alumnado cumplimenta un cuestionario C1 (antes de la formación) creado específicamente para la acción, que permite evaluar sus conocimientos previos sobre la materia. Los resultados permiten la formación de grupos homogéneos/heterogéneos de aprendizaje según sea lo más conveniente para el mejor desarrollo de la acción formativa.

Fase II: Al inicio de cada acción formativa el alumnado cumplimenta el cuestionario F1 (calidad esperada) creado específicamente para el plan, que permite conocer lo que espera el alumnado de la formación que va a recibir. Durante el curso, el alumnado realiza seis ejercicios teórico-prácticos, para su posterior evaluación por parte del profesorado.

Fase III: Al finalizar el curso, el alumnado realiza una prueba formal de evaluación final tal como establece la normativa vigente y cumplimenta dos cuestionarios: el C2 = C1 (después de la formación = antes de la formación) creado a medida de la acción, para conocer el nivel realmente adquirido (aprendizaje) respecto a sus conocimientos iniciales; y el F2 = F1 (calidad percibida = calidad esperada) creado a medida de todo el plan para conocer el nivel de satisfacción final del alumnado respecto a lo que esperaba al inicio de la acción formativa.

Con las valoraciones de los ejercicios y la prueba formal de evaluación final de la unidad didáctica, el profesorado refleja la calificación obtenida por cada prueba y alumno/a sobre un registro (Matriz grupal de evaluación del participante) creado a tal efecto. Se evalúan tanto los contenidos aprendidos como la actitud y participación del alumnado durante el curso.

Revisado por : Dirección de formación / Gerente (Fecha y firma)

Revisión del diseño		
Fecha Reunión	Asistentes	Resultado



## DISEÑO DE ACCIONES FORMATIVAS

Fecha: 31/07/2013  
Código: R-73/1  
Página: 5 de 5  
Revisión 00

### Verificación del diseño

Los resultados satisfacen los requisitos de entrada	Si	No
Los resultados satisfacen la planificación inicial	Si	No
<b>Aprobado por</b>	<b>Fecha</b>	

### Validación del diseño

Visto Bueno en la inspección final	Si	No
Visto Bueno del alumno	Si	No
<b>Fecha</b>	<b>Responsable</b>	

### Modificaciones

<b>Descripción de la modificación</b>	<b>Fecha</b>