



PROGRAMA FORMATIVO

Comunicación al cliente de la información sobre alérgenos

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	COMUNICACIÓN AL CLIENTE DE LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR43
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Capacitar al profesional que está en contacto directo con el cliente para informar y comunicar acerca de la presencia de alérgenos en las comidas y bebidas que se sirven en el establecimiento.

Relación de módulos de formación

Módulo 1 Comunicación al cliente de la información sobre alérgenos 6 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 6 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	No se requiere titulación para trabajadores ocupados. Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de las siguientes ocupaciones: Ayudante de cocina, ayudante de camarero/a, camarero/a, cocinero/a, camarera/o de pisos y recepcionista de hotel.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo con algunos de los siguientes requisitos: • Titulación Superior (Licenciado/Grado) en algunas de las siguientes áreas: - Medicina y Cirugía. - Biología - Bioquímica - Química. - Enología. - Farmacia. - Veterinaria. - Ciencias ambientales.
-------------------------------	---

	- Ciencias del Mar. • Titulación Media en: - Ingeniero agrónomo. - Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias Nutrición Humana y dietéticas.
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere experiencia profesional
Competencia docente	Cumplir como mínimo con algunos de los siguientes requisitos: - 6 meses de experiencia docente en el sector - Máster del profesorado. - CAP - Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m ²	2 m ² / participante

Espacios formativos	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

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- | | | |
|---|------|------------------------------------|
| - | 5110 | Cocineros asalariados |
| - | 5000 | Camareros y cocineros propietarios |
| - | 5120 | Camareros asalariados |

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:

COMUNICACIÓN AL CLIENTE DE LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

OBJETIVO

Capacitar al profesional que está en contacto directo con el cliente para informar y comunicar acerca de la presencia de alérgenos en las comidas y bebidas que se sirven en el establecimiento.

DURACIÓN: 6 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Adquisición de conocimientos de la legislación aplicable.
 - Alérgenos de obligada declaración.
- Comunicación de la presencia en los alimentos de sustancias o productos que causen alergias e intolerancias Información que debemos facilitar al consumidor.
- Identificación y análisis de la contaminación cruzada y su riesgo.
- Identificación y análisis de trazas de alérgenos, así como calibración del riesgo de su posible presencia.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Trabajo según principios básicos de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Incorporación de las habilidades de comunicación de la información al cliente
- Iniciativa personal en el trabajo.
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Respeto de la normativa de prevención de riesgos

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 explicita, 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.

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):

Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en identificar y explicar un caso de contaminación cruzada.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.