



PRL en Hostelería, Manipulación de Alimentos y Alergias Alimentarias

Guía Didáctica

Índice

Primeros pasos para acceder a tu curso	2
Ficha Técnica	3
Financiación de la Formación Programada ...	3
Requerimientos	4
Destinatarios	5
Objetivos	5
Estructura del curso	7
Canales oficiales de comunicación	9
Otros canales de comunicación	10
Contenidos	11



Primeros pasos para acceder a tu curso

¡Hola!

Soy Pedro Collado, vuestro tutor. A continuación expondremos en pocas líneas los conceptos necesarios para acceder a vuestro curso en la modalidad de teleformación por primera vez:

- Inicialmente es necesario que entréis en vuestro navegador (Google Chrome, Mozilla Firefox, Safari, Internet Explorer, etc).
- A continuación, deberéis poner en vuestra barra de navegación: **eliforma.com** y pulsar la tecla de "intro" o "retorno de carro".
- Aparecerá la plataforma de enseñanza que os pedirá vuestro username (nombre de usuario) y password (contraseña). **En el nombre de usuario deberéis introducir vuestro NIF o NIE sin letras, en la contraseña: 2405**
- En el centro de la pantalla podréis ver los cursos a los que tenéis acceso (Junto a la acción formativa en la que estáis matriculados habrá otra denominada "Introducción a la plataforma" que os servirá para tener un primer acercamiento a este sistema de enseñanza.
- En la parte derecha de la pantalla aparecerán varios menús, el principal (NAVEGACIÓN) os permitirá ir en cualquier momento y desde cualquier sitio a cada uno de vuestros cursos seleccionando el submenú "Mis cursos"

Recordad que **debéis acceder a la plataforma lo antes posible para iniciar el curso.**

No dudéis en llamarnos para cualquier aclaración que necesitéis. Esperamos que todo transcurra con normalidad y que el curso sea del máximo provecho para todos vosotros.



Ficha Técnica

Tutor: Pedro Collado

Email: pcollado@eliforma.com

Tlfno.: 953 222 666

En el siguiente enlace está disponible el Curriculum Vitae del monitor:
<http://www.el.nubemania.com/pc/>

Acción Formativa: 03003 - PRL en Hostelería, Manipulación de Alimentos y Alergias Alimentarias

Grupo: 1907

Modalidad: Teleformación

Horas de Tutoría: 60

Fecha de Inicio: 21/07/2019

Fecha de Finalización ...: 31/07/2019

Días: Todos

Horario: De 07:00 a 12:00

Financiación de la Formación Programada

Mediante bonificaciones en las cotizaciones empresariales a la Seguridad Social, que no tendrán carácter subvencional.

Desde el primer día del ejercicio presupuestario, las empresas dispondrán de un crédito de formación, que podrán hacer efectivo mediante las bonificaciones en las cotizaciones empresariales por formación a la Seguridad Social.



Requerimientos

- **Ordenador compatible PC o MAC**
- **Alguno de los Sistemas Operativos siguientes actualizado:**
 - Microsoft Windows
 - Mac OS X
 - Linux
- **Adobe Acrobat Reader**
- **Conexión a internet**
- **Alguno de los siguientes navegadores:**
 - Google Chrome
 - Mozilla Firefox (Recomendado)
 - Opera
 - Safari
 - Internet Explorer



Destinatarios

- La acción formativa está dirigida a trabajadores por cuenta ajena de empresas privadas del sector de hostelería de cualquier tamaño.

Objetivos

PARTE I - PRL EN HOSTELERÍA

- Conocer en un sentido amplio y práctico la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería.
- Profundizar en los riesgos generales y específicos relacionados con los lugares de trabajo, equipos de trabajo de hostelería, carga manual, riesgo eléctrico, ambiente térmico, productos químicos, riesgos psicosociales, etc.
- Indicar al trabajador o trabajadora las medidas de prevención concretas que debe llevar a cabo para evitar o minimizar los riesgos laborales.
- Conocer las buenas prácticas en el uso de maquinaria de hostelería.
- Incidir en las normas básicas de manipulación de alimentos.
- Formar en otras competencias que permitan afrontar situaciones de emergencia o de incendio.
- Asimilar las nociones básicas de primeros auxilios.



PARTE II - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Adquirir los conocimientos necesarios sobre la manipulación del alimento, así como su normativa.
- Aprender la importancia que tiene la calidad del alimento de cara a la satisfacción del consumidor.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Poseer una visión amplia sobre el concepto de alimentación saludable.

PARTE III - ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Entender la nueva normativa expuesta en el reglamento EU 1169/2011 y la obligatoriedad de
- proporcionar al consumidor final toda la información sobre los alérgenos que puedan
- contener los alimentos.
- Sensibilizar a los alumnos en materia de las alergias e intolerancias alimentarias.
- Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas que no cumplan con la
- normativa europea 1169/2011.
- Aprender cómo hacer frente a la nueva normativa europea 1169/2011.
- Mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e
- intolerancias de origen alimentario.



Estructura del curso

Cada unidad didáctica o tema tiene una estructura similar:

- **Información**
 - Número de intentos permitidos: Sin límite
 - Número de intentos realizados hasta el momento por el usuario o alumno
 - Calificación del último intento efectuado por el alumno
 - Método de calificación: Se informará de la mayor calificación obtenida en cualquiera de los intentos realizados por el alumno
 - Calificación informada: La mejor calificación obtenida en cualquiera de los intentos
- **Presentación**
 - Breve descripción de la unidad didáctica
- **Objetivos de la unidad**
 - Exposición de las pretensiones perseguidas con la unidad didáctica de que se trate
- **Contenidos**
 - Contenidos teóricos necesarios para comprender en su totalidad la unidad didáctica en cuestión
- **Actividades de la unidad**
 - Ejercicios con distintos formatos y metodologías orientados a sedimentar los conocimientos adquiridos en la unidad didáctica, así como dotar al alumno de las habilidades necesarias para resolver problemas relativos a los contenidos teóricos de dicha unidad didáctica
- **Propuestas de actividades complementarias**
 - En caso de necesidad, se indicará al alumno la forma de descargar localmente el material necesario para realizar actividades complementarias que servirán para profundizar o ampliar los temas relacionados en cada unidad didáctica.



- **Explicación enfatizada de términos**
 - En ocasiones, a lo largo de la unidad didáctica encontramos una serie de términos explicados de forma especial, debido a su importancia, aprovechando las capacidades multimedia del sistema de enseñanza que nos ocupa.
- **Descarga local de contenidos**
 - Cada vez que se finaliza una unidad didáctica, el sistema nos pregunta si deseamos descargar los contenidos teóricos localmente en nuestro ordenador en formato pdf. Si asentimos, a partir de este momento, el fichero lo tendremos disponible de forma indefinida, aún después de la finalización de la acción formativa y se podrá visualizar en su integridad mediante un programada adecuado, como es el adobe acrobat reader o similar, con las teclas características en los visualizadores de texto, a saber: cursores, avance y retroceso de página, etc.
- **Prueba objetiva**
 - Al finalizar el curso hay una prueba objetiva autoevaluable. En ella también se mostrará toda la información indicada en el apartado anterior (Nº de intentos, calificación y su método, etc.)

Es aconsejable seguir el orden secuencial de los temas debido a que en ocasiones, para comprender adecuadamente parte de la información tratada en una unidad didáctica determinada es conveniente y a veces necesario, haber adquirido previamente los conocimientos expuestos en unidades didácticas o temas anteriores.

Los alumnos que superen el curso según los criterios establecidos por la Administración Pública Competente en cada momento recibirán un certificado de participación.



Canales oficiales de comunicación

La plataforma permite la comunicación multidireccional entre alumnos y tutor, alumnos y otros alumnos, de forma privada o pública mediante las siguientes herramientas comunicativas:

- **Correo electrónico**

Comunicación privada bidireccional asíncrona (el emisor y el receptor no se comunican en tiempo real) entre cualquiera de los sujetos (tutor, alumno). Semejante al resto de los sistemas de correo electrónico que todos conocemos.

- **Mensajería instantánea**

Ideal para enviar mensajes cortos a una o varias personas del grupo semejante al resto de los sistemas de correo electrónico que todos conocemos.

- **Chat**

Sala de comunicación pública multidireccional en tiempo real para el grupo en la que todos pueden ver las participaciones de los elementos del grupo. Es similar al conocido Whatsapp

- **Foro**

Permite una actividad en donde los profesores-tutores y alumnos intercambian ideas al publicar comentarios. Las publicaciones en los foros pueden ser calificadas por el tutor o por otros alumnos.



Otros canales de comunicación

Para contactar con el tutor es necesario hacerlo mediante los canales que ofrece la plataforma informática, descritos con anterioridad (tales como el sistema de mensajería propia del sistema, los chats o los foros de debate). No obstante, si le es imposible hacerlo por alguna razón puede comunicar con nosotros llamando por teléfono al 953 222 666 en el horario y fechas de tutoría del curso, o a través del correo electrónico: pcollado@eliforma.com.

Durante las fechas y horarios de tutoría del curso, el profesor tutor estará disponible mediante los canales de comunicación previstos. Es importante la interacción mediante dichos canales, tanto con el tutor como con el resto de los compañeros del grupo, ya que esta actividad suscita temas que de otra forma no serían considerados y al mismo tiempo nos permite a todos conocer otros puntos de vista y opiniones.



Contenidos

PARTE I - PRL EN HOSTELERÍA

0. Introducción
1. Lugares de trabajo
2. Equipos de trabajo
3. Orden y limpieza
4. Manipulación manual de cargas
5. Higiene postural
6. Escaleras manuales
7. Riesgo eléctrico
8. Ambiente térmico
9. Manipulación y almacenamiento de productos químicos
10. Manipulación de alimentos
11. Riesgos psicosociales
12. Emergencias y evacuación
13. Extinción de incendios
14. Primeros auxilios
15. Seguridad vial

PARTE II - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Antes de empezar
2. Posibles peligros de los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
4. Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos
5. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismos
6. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenamiento, transformación
7. Higiene del personal manipulador de alimentos. Responsabilidades
8. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización
9. Manejo de residuos
10. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos
11. Utilizar termómetros para medir
12. Reglas de oro de la oms para la preparación higiénica de los alimentos
13. Etiquetado de los productos
14. Documentación



PARTE III - ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Introducción al reglamento: cambios importantes
2. Información obligatoria
3. Alergias e intolerancias
4. Información nutricional
5. Entrada en vigor y aplicación del reglamento 1169/2011