

Interpretación de rotulados nutricionales en menús y fichas técnicas

Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo

Descripción del Curso

Este curso, dentro de la asignatura Hotelería y Turismo, está diseñado para que los estudiantes desarrollen habilidades prácticas en la verificación, el diseño y la implementación de etiquetas en menús y fichas técnicas, con énfasis en la seguridad alimentaria, la calidad del servicio y el cumplimiento normativo. Se orienta al aprendizaje aplicado en entornos de servicio y operaciones hoteleras y turísticas, promoviendo la capacidad de identificar áreas de mejora y actuar de manera proactiva para garantizar la correcta comunicación de información relevante a clientes y personal. Se estructura en tres unidades de carácter práctico: - Unidad 1 – Elaboración de checklist: Diseñar un checklist completo para verificación de etiquetas de un menú y fichas técnicas, con indicadores de desempeño y responsables asignados. El énfasis está en la claridad, exhaustividad y trazabilidad, asegurando que cada elemento cumpla con estándares de calidad y normativas vigentes. - Unidad 2 – Simulación de verificación: Realizar una revisión simulada de etiquetas de dos platos, identificando hallazgos y proponiendo acciones correctivas. Esta unidad desarrolla la capacidad de aplicar criterios técnicos y normativos al servicio real, así como la habilidad para comunicar hallazgos y posibles mejoras. - Unidad 3 – Implementación y retroalimentación: Redactar un protocolo de uso en el servicio y presentar un plan de capacitación breve para el personal. Se busca traducir el aprendizaje en prácticas operativas y en un desarrollo de competencias del equipo a través de la capacitación y la retroalimentación continua. Objetivo general y alcance: el curso busca que los estudiantes sean capaces de crear herramientas de verificación efectivas, detectar errores y proponer mejoras, y validar la viabilidad operativa de protocolos de uso en entornos reales, asegurando el cumplimiento de normativas aplicables y la mejora de la experiencia del cliente.

Competencias

- Analizar y sintetizar información de etiquetas y fichas técnicas para tomar decisiones operativas en hotelería y turismo. - Diseñar checklists operativos que faciliten la verificación de cumplimiento, asignando responsabilidades y criterios de rendimiento. - Aplicar criterios de seguridad alimentaria, higiene y normativas vigentes en el servicio de alimentos y bebidas. - Identificar hallazgos en la verificación de etiquetas y proponer acciones correctivas viables y sostenibles. - Comunicar de forma clara y profesional resultados, recomendaciones y planes de acción al equipo y a la dirección. - Trabajar de forma colaborativa, ética y orientada a la mejora continua en entornos de servicio. - Resolver problemas operativos en escenarios reales de servicio a través del análisis crítico y la toma de decisiones. - Desarrollar pensamiento crítico y habilidades de aprendizaje autónomo para adaptarse a cambios normativos y de buenas prácticas.

Requerimientos

- Estar matriculado en el curso y cumplir con la asistencia y participación en las actividades. - Acceso a Internet y dispositivo compatible para trabajos en línea y entrega de evidencias. - Material de lectura y recursos proporcionados por la asignatura; revisión previa a cada unidad. - Herramientas básicas de procesamiento de texto y, cuando corresponda, software de gestión de checklists. - Acceso a fichas técnicas de menús y ejemplos de etiquetas para análisis y verificación. - Participación en las tres actividades clave (checklist, simulación y protocolo de uso) dentro de las fechas establecidas. - Compromiso con las normas de seguridad, higiene y confidencialidad aplicables al entorno de servicio.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: Fundamentos de rotulados nutricionales y fichas técnicas

Objetivos de Aprendizaje

- Reconocer los componentes principales de la etiqueta nutricional: calorías, grasas totales, grasas saturadas, carbohidratos, azúcares, proteínas, sodio y alérgenos.
- Comprender la estructura básica de una ficha técnica y su relación con la información de la etiqueta nutricional.
- Identificar alérgenos y otros elementos relevantes para la toma de decisiones en el servicio.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Elementos clave de la etiqueta nutricional: calorías, grasas, carbohidratos, proteínas, azúcares, sodio y alérgenos; significado e interpretación básica.
2. **Tema 2:** Estructura y contenido de una ficha técnica: composición, porción, métodos de cocción y alérgenos.
3. **Tema 3:** Normativa y formatos de rotulado: conceptos generales, formatos comunes en menús y fichas técnicas, y alcance normativo.

Unidad 2: Unidad 2: Interpretación de la información nutricional y cumplimiento normativo

Objetivos de Aprendizaje

- Analizar valores nutricionales (calorías y macronutrientes) frente a objetivos dietéticos comunes (p. ej., restricción de sodio, carbohidratos moderados, etc.).
- Identificar requerimientos de etiquetado y alérgenos relevantes para el público atendido.
- Aplicar criterios de cumplimiento para la comunicación de información nutricional en menús y fichas técnicas.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Lectura e interpretación de valores nutricionales y porciones; diferencia entre porción y porciones consumidas.

2. **Tema 2:** Requisitos dietéticos y normas de etiquetado aplicables a menús y fichas técnicas; criterios de cumplimiento y verificación.
3. **Tema 3:** Herramientas de apoyo para interpretación rápida en servicio (tablas de referencia, guías y recursos digitales).

Unidad 3: Unidad 3: Cálculo de aportación nutricional por porción

Objetivos de Aprendizaje

- Realizar cálculos de calorías, grasas, carbohidratos y proteínas por porción a partir de la información de la etiqueta.
- Escalar valores cuando se cambie la porción consumida y comprender el efecto en la aportación nutricional total.
- Comparar resultados con recomendaciones dietéticas y detectar desviaciones relevantes para la toma de decisiones del servicio.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Cálculo de aportación calórica y de macronutrientes por porción a partir de la etiqueta nutricional.
2. **Tema 2:** Reajuste porciones y escalas de servicio; métodos de redondeo y precisión.
3. **Tema 3:** Comparación con recomendaciones dietéticas (p. ej., AMDR, límites de sodio, carbohidratos y grasas).

Unidad 4: Unidad 4: Comparación de etiquetas entre proveedores o formatos

Objetivos de Aprendizaje

- Detectar diferencias en valores nutricionales y en la presentación entre formatos y proveedores.
- Analizar el impacto de las variaciones en decisiones operativas, calidad de la comunicación y cumplimiento normativo.
- Proponer criterios para seleccionar formatos adecuados según el contexto de servicio.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Diferencias entre menú impreso y ficha técnica: alcance, exactitud y nivel de detalle.
2. **Tema 2:** Variaciones entre proveedores: interpretación de cambios en calorías, macronutrientes y alérgenos.
3. **Tema 3:** Impacto en la gestión operativa y en la comunicación al cliente ante variaciones.

Unidad 5: Unidad 5: Comunicación ética y clara de la información nutricional

Objetivos de Aprendizaje

- Utilizar lenguaje accesible sin perder precisión técnica al explicar información nutricional.

- Ajustar la comunicación según necesidades de clientes con dietas, alergias o preferencias específicas.
- Desarrollar habilidades de atención al cliente para respuestas claras y responsables ante preguntas sobre nutrición.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Principios de comunicación clara y ética en nutrición.
2. **Tema 2:** Adaptación del lenguaje para dietas, alérgenos y preferencias del cliente.
3. **Tema 3:** Atención al cliente y manejo de preguntas sobre información nutricional.

Unidad 6: Unidad 6: Diseño de checklist de verificación de etiquetas

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar los componentes mínimos que deben incluirse en un checklist (elementos nutricionales, alérgenos, porción, formato, claridad de la información).
- Incorporar criterios de verificación que permitan detectar errores comunes y omisiones.
- Proporcionar un protocolo de uso del checklist en la operación diaria del servicio.

Contenidos Temáticos

1. **Tema 1:** Elementos y estructura de un checklist de etiquetas.
2. **Tema 2:** Procedimiento de verificación en el servicio y roles del personal.
3. **Tema 3:** Cumplimiento normativo y control de calidad en menús y fichas técnicas.