



CURSO GRATUITO

IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0004 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

20

Objetivos

Adquirir conocimientos del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor respecto a los alimentos que contienen ingredientes que causan alergias o intolerancias alimentarias presentados sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades.

Información

Curso gratuito de Identificación de Alérgenos y Manipulación de Alimentos en Establecimientos de Hostelería y Restauración de 20 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post COVID-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

1. CONOCIMIENTO DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

- Explicación del reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.
- Identificación de la información facilitada al consumidor en los establecimientos de Hostelería y Restauración.
- Realización de etiquetado de materias primas sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Elaboración de una tabla identificativa de platos con alérgenos.

2. DEFINICIÓN E IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS ALIMENTARIOS: HIGIENE, ALTERACIÓN Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN.

3. EXPLICACIÓN DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS: BRUCELOSIS, TRIQUINOSIS, ANISAKIDOSIS, HIDATIDOSIS.

4. LISTADO DE ENFERMEDADES METABÓLICAS Y ENDOCRINAS ASOCIADAS A LA DIETA.

5. IDENTIFICACIÓN DE LAS TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO: ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS (TRATAMIENTO TÉRMICO).

6. ADQUISICIÓN DE ACTITUDES Y HÁBITOS CORRECTOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: EL PAPEL DE LOS MANIPULADORES EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

7. EXPLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.