coremsa formación

CURSO 100% GRATUITO · TRABAJADORES

Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en hostelería y restauración

Especialidad formativa HOTR0004 · Hostelería y turismo

Informa de los alérgenos de tu carta como marca la ley y manipula los alimentos con seguridad.

10 h
de formación

Online
teleformación a tu ritmo

0 €
curso subvencionado

Baleares
para personas trabajadoras

Sobre el curso

El curso gratuito de Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos te enseña a reconocer los alérgenos que contienen los platos de tu bar, restaurante u hotel, a informar de ellos al cliente como marca la ley y a manipular los alimentos con seguridad. En 10 horas online conocerás el Reglamento (UE) 1169/2011, aprenderás a hacer la tabla de alérgenos de tu carta, a leer el etiquetado de las materias primas, a evitar la contaminación de los alimentos y las toxiinfecciones, a conservar cada producto a la temperatura correcta y a aplicar el sistema APPCC.

¿Qué son los alérgenos alimentarios?

Son sustancias o productos, como el gluten, el huevo, la leche, el marisco o los frutos secos, que pueden causar alergias o intolerancias. La normativa obliga a bares y restaurantes a informar de los 14 alérgenos principales en todos los platos que sirven.

Objetivos

El objetivo del curso es que conozcas el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información al consumidor de los alimentos que causan alergias o intolerancias y que sepas manipular los alimentos de forma segura en hostelería y restauración. Al terminar sabrás:

- Identificar las sustancias y productos que causan alergias o intolerancias según la normativa.
- Informar al cliente de los alérgenos de cada plato como exige el Reglamento 1169/2011.
- Revisar el etiquetado de las materias primas y elaborar la tabla de alérgenos de tus platos.
- Reconocer los peligros alimentarios, las fuentes de contaminación y las principales toxiinfecciones.
- Almacenar los alimentos perecederos y no perecederos a la temperatura correcta.
- Aplicar buenas prácticas de higiene y conocer las fases del sistema APPCC.

Contenidos

Módulo 1. Identificación de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración (5 h)

1. El Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.
2. La información sobre alérgenos en bares, restaurantes y hoteles.
3. Etiquetado de materias primas: sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
4. Elaboración de la tabla de platos con alérgenos.

Módulo 2. Manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración (5 h)

1. Peligros alimentarios: higiene, alteración y fuentes de contaminación.
2. Toxiinfecciones alimentarias: brucelosis, triquinosis, anisakidosis e hidatidosis.
3. Enfermedades metabólicas y endocrinas asociadas a la dieta.
4. Temperaturas de almacenamiento y tratamiento térmico de los alimentos.
5. Actitudes y hábitos correctos del manipulador de alimentos.
6. El sistema APPCC: objetivos, fases, ventajas e inconvenientes.

Requisitos

- Residir en las Islas Baleares.
- Cabecera de nómina o vida laboral.
- DNI / NIE vigente (con permiso de residencia).

Ficha del curso

Código: HOTR0004

Familia profesional: Hostelería y turismo

Duración: 10 horas

Modalidad: online (teleformación)

Precio: gratuito, curso subvencionado

Perspectivas laborales

Todos los bares, restaurantes, hoteles y empresas de catering están obligados a informar de los alérgenos y a manipular los alimentos con seguridad, así que esta formación es útil en cualquier puesto del sector. Este curso te ayuda a crecer o a cambiar hacia puestos como:

- Ayudante de cocina o cocinero/a.
- Camarero/a de sala o barra.
- Personal de catering, comedores colectivos o cocinas de hotel.
- Encargado/a o responsable de un bar o restaurante.

También te sirve si tienes tu propio negocio de hostelería y quieres cumplir la normativa de alérgenos y seguridad alimentaria.

¿Quieres apuntarte?

Las plazas son limitadas. Déjanos tus datos o llámanos y te informamos de las próximas fechas de inicio y de cómo inscribirte.

LLÁMANOS GRATIS
900 102 264

MÁS INFORMACIÓN
coremsaformacion.com