

Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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. Identificar las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias de acuerdo con los reglamentos reguladores en la materia. Identificar los peligros alimentarios y actuar correctamente cuando se manipulan los alimentos en los establecimientos de restauración.

CONTENIDOS

UD1. Identificación de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración

1. Conocimiento de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración.
 - 1.1. Explicación del Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.
 - 1.2. Identificación de la información facilitada al consumidor en los establecimientos de Hostelería y Restauración.
 - 1.3. Realización de etiquetado de materias primas sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
 - 1.4. Elaboración de una tabla identificativa de platos con alérgenos.
- 2.1. Definición e identificación de peligros alimentarios: higiene, alteración y fuentes de contaminación.
- 2.2. Explicación de toxiinfecciones alimentarias: brucelosis, triquinosis, anisakidosis, hidatidosis.
- 2.3. Listado de enfermedades metabólicas y endocrinas asociadas a la dieta.
- 2.4. Identificación de las temperaturas de almacenamiento: alimentos perecederos y no perecederos (tratamiento térmico).
- 2.5. Adquisición de actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos: el papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria.

2.6. Explicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control: objetivos, fases, ventajas e inconvenientes.