

Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración. HOTR0004

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

Identificación de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración

Introducción

Conocimiento de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración

Explicación del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor

Identificación de la información facilitada al consumidor en los establecimientos de hostelería y restauración

Realización de etiquetado de materias primas que causan alergias o intolerancias

Elaboración de una tabla identificativa de platos con alérgenos

Resumen

Manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración

Introducción

Definición e identificación de peligros alimentarios: higiene, alteración y fuentes de contaminación

Higiene

Alteraciones y fuentes de contaminación

Explicación de toxiinfecciones alimentarias: brucelosis, triquinosis, anisakidosis, hidatidosis

Listado de enfermedades metabólicas y endocrinas asociadas a la dieta

Identificación de las temperaturas de almacenamiento: alimentos perecederos y no perecederos (tratamiento térmico)

Adquisición de actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos: el papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria

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

Resumen

