



Guía didáctica

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

INTRODUCCIÓN

En el sector de la hostelería y la restauración, garantizar la seguridad alimentaria es una prioridad fundamental. La correcta identificación de alérgenos y una manipulación adecuada de los alimentos son esenciales para prevenir riesgos y proteger la salud de los consumidores, especialmente aquellos con alergias o intolerancias alimentarias.

Este curso proporciona los conocimientos y habilidades necesarios para identificar los principales alérgenos alimentarios, comprender la normativa vigente y aplicar buenas prácticas de manipulación en los establecimientos de hostelería.

A través de este aprendizaje, los participantes podrán minimizar el riesgo de contaminación cruzada y ofrecer un servicio seguro y de calidad a sus clientes.

OBJETIVO GENERAL

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.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR0004	Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración	10 horas
UA1	Identificación de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración <ul style="list-style-type: none"> 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. 	3,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	4,5
UA2	Manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración <ul style="list-style-type: none"> Definición e identificación de peligros alimentarios: higiene, alteración 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. 	3,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	4,5
	Prueba final de evaluación	1