

# 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
<b>UA1</b>	<b>Identificación de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración.</li> <li>• Explicación del Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.</li> <li>• Identificación de la información facilitada al consumidor en los establecimientos de Hostelería y Restauración.</li> <li>• Realización de etiquetado de materias primas sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.</li> <li>• Elaboración de una tabla identificativa de platos con alérgenos.</li> </ul>	3,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	<b>Tiempo total de la unidad de aprendizaje</b>	<b>4,5</b>
<b>UA2</b>	<b>Manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición e identificación de peligros alimentarios: higiene, alteración y fuentes de contaminación.</li> <li>• Explicación de toxiinfecciones alimentarias: brucelosis, triquinosis, anisakidosis, hidatidosis.</li> <li>• Listado de enfermedades metabólicas y endocrinas asociadas a la dieta.</li> <li>• Identificación de las temperaturas de almacenamiento: alimentos perecederos y no perecederos (tratamiento térmico).</li> <li>• Adquisición de actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos: el papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria.</li> <li>• Explicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control: objetivos, fases, ventajas e inconvenientes.</li> </ul>	3,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	<b>Tiempo total de la unidad de aprendizaje</b>	<b>4,5</b>
	<b>Prueba final de evaluación</b>	<b>1</b>