



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

**Sku:** 55812IN

**Horas:** 10

### **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