

HOTR0004 IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

OBJETIVO

Identificar las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias de acuerdo con los reglamentos reguladores en la materia.

DURACIÓN:

10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- 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.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la importancia de las medidas sanitarias en relación con los alérgenos e intolerancias.
- Capacidad de aplicación de la normativa en materia de gestión de alérgenos.
- Capacidad de resolución de problemas en situaciones de alergias e intolerancias.

MODALIDAD DE IMPARTICIÓN

Bimodal: puede hacerse de forma presencial en el centro de formación o conectarse por aula virtual con el profesor en directo.

1 grupo (plazas limitadas): 5 DÍAS LECTIVOS

Dos horas diarias de conexión o asistencia al centro. Horario a determinar para favorecer la conexión a personas trabajadoras.