

Buenas prácticas de higiene en seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y normativa alérgenos en el sector hotelero



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 2 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Dotar al personal implicado en las áreas relacionadas directa o indirectamente con los procesos de manipulación alimentaria (Cocina, Restauración, Bares, Almacén o Economato, Dirección General, etc), de las competencias profesionales necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, con el objetivo de impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias, de acuerdo con las recomendaciones y exigencias de los organismos públicos.

- El Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que los operadores de empresa

CONTENIDOS

- Higiene Alimentaria (Tiempo, Temperatura y Manipulación).
- El papel clave del Manipulador. Errores más frecuentes que pueden causar toxiinfecciones alimentarias.
- Tipos de contaminación (Biológica, Química, Física).
- Contaminación Cruzada. Tipos de Microorganismos.
- Importancia del Sistema APPCC.
- Procesos fundamentales en Cocina (Recepción, Almacenamiento, Descongelación, Desinfección de vegetales, Manipulación, Cocinado/Recalentado y Mantenimiento en caliente). Exposición y Servicio de comidas.
- Plan de Limpieza.
- Normativa Alérgenos. Diferencias entre alergia e intolerancia. Plan de actuación.
- Medidas de mitigación de Acrilamida en los alimentos y Calidad del Aceite de fritura.
- Prevención enfermedades víricas