

Buenas Prácticas de Higiene en seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y Normativa de alérgenos en el sector hotelero



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

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

OBJETIVOS

Dotar a todo el personal implicado en las áreas de manipulación de alimentos de la formación requerida por las autoridades Sanitarias en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y mantener los estándares internacionales para garantizar la seguridad alimentaria.

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.
- Alergias Alimentarias - Normativa de alérgenos