



IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR



Teleformación



20 Horas



100%
Subvencionado

Aprende a garantizar la seguridad alimentaria de los clientes con alergias o intolerancias!

En este curso gratuito aprenderás a identificar los alérgenos alimentarios más comunes, así como a manipular los alimentos de forma segura para evitar su contaminación. También aprenderás sobre las mejores prácticas para implementar los principios de la sostenibilidad y la economía circular en la manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración.

Al finalizar el curso, serás capaz de:

- Identificar los alérgenos alimentarios más comunes
- Manipular alimentos de forma segura para evitar su contaminación
- Garantizar la seguridad alimentaria de los clientes con alergias o intolerancias

- Implementar los principios de la sostenibilidad y la economía circular en la manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración

Este curso es ideal para:

- Personal de cocina
- Personal de hostelería

¡Inscríbete ahora y aprende a garantizar la seguridad alimentaria de los clientes con alergias o intolerancias!

“Learn different, learn with us.”



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 y conocer y utilizar las herramientas que permitan a los establecimientos turísticos aplicar la economía circular y adaptarla al panorama actual del sector tras las condiciones derivadas de la alerta sanitaria.



Contenidos (HOTR0004 - IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN + HOTT02-MOD03113 - IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR):

Módulo 1 IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN, 5 horas

Módulo 2 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN, 5 horas

Módulo 3 IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR, 10 horas



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para:

- Las personas **trabajadoras por cuenta ajena** ocupadas de los sectores **del ámbito sectorial del turismo (Hostelería, Agencias de Viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego de Bingo y Elaboradores de Productos cocinados para su venta a Domicilio)**
- Fijos discontinuos en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas afectadas por expedientes de regulación de empleo (ERE), por medidas temporales de suspensión de contrato por causas económicas, técnicas, organizativas o de producción o derivadas de fuerza mayor (ERTE)
- **Trabajadores por cuenta propia (autónomos)** que desarrollen su actividad **en el ámbito sectorial del turismo**
- También disponible para **desempleados** (plazas limitadas).

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: menores de 30 años, mujeres, hombres mayores de 45 años, trabajadores/as de baja cualificación, trabajadores de PYMES (hasta 250 trabajadores), trabajadores/as con discapacidad y trabajadores a tiempo parcial o con contrato temporal.

Requisitos Nivel Académico:

Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:

- Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
- Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación **Turismo 2023**.

Dentro de esta convocatoria podrás realizar varios cursos sin límite de horas.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com