



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Sanidad](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: SANP038PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 50 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias
- Identificación de los 14 alérgenos de declaración obligatoria
- Normativa europea y española sobre información alimentaria
- Prevención de la contaminación cruzada
- Buenas prácticas de manipulación y almacenamiento
- Comunicación con el cliente y gestión de incidencias

SALIDAS PROFESIONALES

- Manipulador/a de alimentos en restauración y hostelería
- Cocinero/a o ayudante de cocina

- Personal de comedor o catering
- Responsable de seguridad alimentaria en establecimientos de restauración