



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR071PO
- Nivel: Básico
- Duración: 10 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Conceptos básicos sobre alergias e intolerancias alimentarias
- Identificación de alérgenos en productos y materias primas
- Etiquetado e información obligatoria al consumidor
- Prevención de la contaminación cruzada
- Prácticas seguras de manipulación y almacenamiento
- Normativa vigente y buenas prácticas en hostelería

SALIDAS PROFESIONALES

- Manipulador/a de alimentos en restaurantes, bares y cafeterías
- Personal de cocina y sala en hostelería

- Empleado/a en servicios de catering y colectividades
- Profesional en establecimientos con atención a dietas especiales