



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTROC04
- Nivel: Básico
- Duración: 20 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Identificación de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias alimentarias
- Legislación vigente sobre información al consumidor
- Manipulación higiénica de alimentos y control de contaminación cruzada
- Conservación, almacenamiento y etiquetado de alimentos
- Buenas prácticas en la preparación y servicio en hostelería
- Medidas preventivas y protocolos de actuación ante emergencias alimentarias

SALIDAS PROFESIONALES

- Manipulador/a de alimentos en hostelería y restauración

- Personal de cocina o comedor en restaurantes y hoteles
- Camarero/a o ayudante de cocina
- Empleado/a en servicios de catering o colectividades