



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR071PO / HOTR0004
- Nivel: Básico
- Duración: 10 horas
- Modalidad: Teleformación

TEMARIO

- Marco legal sobre información de alérgenos
- Identificación de sustancias que causan alergias o intolerancias
- Procedimientos para el control y registro de alérgenos
- Prácticas de higiene y manipulación segura
- Comunicación eficaz con el cliente
- Gestión de emergencias por reacciones alérgicas

SALIDAS PROFESIONALES

- Manipulador/a de alimentos en hostelería y restauración
- Empleado/a de cocina, comedor o catering

- Profesional de colectividades o comedores escolares
- Responsable de calidad o seguridad alimentaria