



MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALERGENOS (NOV'24)



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.
- Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración.

CONTENIDOS

1. Manipulador de alimentos
2. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias.
3. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias
4. Elaboración de ofertas gastronómicas y o dietas adecuadas para el tratamiento de necesidades alimentarias.
5. Realización de elaboraciones culinarias aptas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.