



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Curso Práctico: Seguridad Alimentaria en el Sector de la Hostelería

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso Práctico: Seguridad Alimentaria en el Sector de la Hostelería le ofrece una formación básica en este sector. La hotelería es uno de los servicios que mayor demanda tiene en el sector turístico, por lo que debe actuar acorde a ello, es decir, debe ofrecer unos servicios de alta calidad para el confort y disfrute de los clientes. En materia de seguridad alimentaria, los hoteles, deben disponer de sistemas y criterios muy estrictos sobre higiene alimentaria, ya que sus servicios de restauración están destinados a un gran número de personas, por lo que un riesgo en cualquier preparación culinaria, puede suponer un grave problema de salud para los huéspedes del hotel.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HOTELES

1. El hotel
2. - Criterios de clasificación
3. - Clasificación de los Hoteles por estrellas
4. Unidades de alojamiento y modalidades de estancia
5. - Unidades de alojamiento

6. - Modalidades de estancia
7. Estructura general de un Hotel: actividades desarrolladas y organigrama general
8. - Actividades desarrolladas
9. El restaurante del hotel: buffet
10. - Condiciones de seguridad de los alimentos en los hoteles
11. Seguridad alimentaria en los servicios de restauración en hoteles
12. - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOTELES

1. Alergias alimentarias
2. - Datos generales
3. - Síntomas
4. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
5. - Síntomas más habituales de las alergias
6. - Situaciones de riesgo
7. - Ideas sobre el tratamiento de alergias
8. - Tratamiento de alergia a los alimentos
9. - Alimentos alergénicos
10. Intolerancia al gluten
11. Principios del control de alérgenos
12. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
13. - Principales novedades
14. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
15. Nuevas normas
16. Cómo facilitar la información al consumidor
17. Legislación aplicable al control de alérgenos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es