

CURSO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

SEGÚN EL REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011 : ADAPTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A LA NORMATIVA SOBRE ALÉRGENOS ESTE CURSO ES OBLIGATORIO PARA TODOS LOS TRABAJADORES DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

A PARTIR DEL 13 DICIEMBRE 2014 SERÁ OBLIGATORIO que el consumidor tenga acceso a la información sobre los ingredientes de obligada declaración en **TODOS** los alimentos, envasados o no, incluidos los puestos a su disposición en bares y restaurantes, comedores escolares u hospitales, y los vendidos a granel.

EL CURSO SE DIRIGE A LAS SIGUIENTES EMPRESAS:

RESTAURANTES/BARES/CAFETERIAS
HOTELES
ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA CATERINGS
SUPERMERCADOS/CARNICERÍAS/PESCADERÍAS/FRUTERÍAS/PANADERÍAS
COLEGIOS Y GUARDERÍAS (con comedores)

CONTENIDOS DEL CURSO:

Normativa legal: Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo

Definición de Alergia Alimentaria
Diferenciación entre alergias e intolerancias

Definición de Alérgenos
Principales alimentos potencialmente alergénicos.
Principales alergias e intolerancias
Gestión de Alérgenos

Información de ingredientes; derecho a la información
Etiquetado de productos alimenticios
Adaptación del establecimiento

ADAPTACIÓN DE LA CARTA DEL ESTABLECIMIENTO A LA NORMATIVA

El curso es presencial y tiene una duración de seis horas

GABINETE PARA LA MOTIVACIÓN Y EL APRENDIZAJE, S.L.

Av. Emilio Lemos, 2; P-2. Mod. 207.1 41020 Sevilla

Tf: 954 44 43 69 / Fax: 954 40 63 46 / info@gamaformacion.es