

JORNADA ABIERTA ALÉRGENOS

Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes 24 de Febrero 9:30h

LOS 14 ALÉRGENOS QUE DEBERÁS INFORMAR CON LA NUEVA LEY



Instituciones



Organiza



Colabora



Alérgenos más allá de la obligación una responsabilidad, una oportunidad empresarial, Reglamento 1169/2011

confirmar asistencia en fundacion.usal.es/es/component/rsform/form/31-jornada-de-alergenos

Planning Jornada

9:30h Presentación de la jornada.

M^a Cruz Gacho Conde. Concejala de Educación y Cultura Ayto. Santa Marta de Tormes

M^a José Fresnadillo. Concejala de Salud Pública y Consumo Ayuntamiento de Salamanca
Chabela de la Torre Olvera. Diputada Delegada de Economía y Hacienda de Salamanca
Oscar González Benito. Director Gerente de la Fgusal

9:45h El Reglamento UE 1169/2011. Nuevas obligaciones y responsabilidades de las empresas de hostelería y restauración

Manuela Plaza Nieto. Jefa del Servicio Territorial de Sanidad y Bienestar Social

10:00h Alergias e intolerancias alimentarias. Principales alimentos causantes. Síntomas

Félix Llorente Toledano. Jefe del Servicio de Pediatría del Hospital Clínico de Salamanca

Problemas de integración social de personas con alergias e intolerancias alimentarias

Cynthia Castilla. PYFANO

10:30h La formación reglada para las empresas de hostelería y restauración: estratégicamente imprescindible

Francisco Antonio Gutiérrez IES LA VAGUADA

10:40h La formación: herramienta clave para la adaptación de las empresas al reglamento de Alérgenos 1169/2011 ¿Si no conoces el problema, cómo te vas a enfrentar a él? Félix Martín. SANTOS GRUPO-FORMAINNOVABIO

11:10h PAUSA CAFÉ

11:30h La información sobre alérgenos alimentarios. Aspectos obligatorios y de oportunidad empresarial

Beatriz García NOVADELTA

11:45h Información alimentaria en empresas de restauración automática

Juan Luis Hernández. SANVEN

12:00h Proveedores de alimentos elaborados para alérgicos o intolerantes

Patricia Martín. QUESERÍA LA ANTIGUA

12:15h Certificaciones que facilitan el control de alérgenos

Patricia Gálvez. BUREAU VERITAS

12:30h Alérgenos ocultos en alimentos procesados

María Mayo. ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA DE SANTA MARTA

12:45h Derechos del consumidor alérgico a los alimentos

Roberto Bernal. RB SOLUCIÓN DE CONFLICTOS

13:00h Más allá de la obligación: la responsabilidad social corporativa en empresas de hostelería y restauración

Cristina Ruiz. ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA SALMANTINA

13:15h Conclusiones

Félix Martín. SANTOS GRUPO - FORMAINNOVABIO