Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Salamanca acoje una jornada de sensibilización en materia de alérgenos

18-02-2015

El próximo martes 24 de febrero tendrá lugar en Salamanca una jornada de información y sensibilización en materia de alérgenos alimentarios, dirigida a restauración y colectividades, y a raíz de la entrada en vigor, el pasado 13 de diciembre, de la aplicación del Reglamento UE 1169/2011.

El próximo 24 de febrero tendrá lugar en la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes la *Jornada de información y sensibilización en materia de alérgenos alimentarios en establecimientos de hostelería y restauración: una obligación, una responsabilidad, una oportunidad*.

La jornada, promovida por las empresas Santos Grupo y FormainnovaBIO y organizada por la Fundación General de la Universidad de Salamanca, tiene como objetivo general informar y sensibilizar a la sociedad salmantina en general y a las empresas del sector de la hostelería y restauración en particular, sobre la importancia de la información obligatoria que se debe ofrecer al consumidor, en materia de alérgenos y a raíz de la entrada en vigor el pasado 13 de diciembre de la aplicación del Reglamento UE 1169/2011 (descargar programa completo).

En el acto se abordarán las alergias alimentarias desde el punto de vista médico, psicológico, formativo, de la gestión empresarial, de la seguridad alimentaria, de las empresas proveedoras de productos alimenticios, de la gestión de la calidad, de la responsabilidad social empresarial o de los derechos de los consumidores, entre otros.

Para ello se cuenta con las intervenciones de la jefa del Servicio Territorial de Sanidad de la Junta de Castilla y León en Salamanca, el director gerente de la Fundación General de la Universidad de Salamanca y de empresas y organizaciones como Grupo Santos, FormainnovaBIO, Bureau Veritas, Sanven, Novaldelta, Quesería La Antigua, Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta, IES La Vaguada, Pyfano, RB Solución de conflictos y la Asociación de Empresarios de Hostelería Salamanca.

La asistencia es gratuita, previa inscripción en la web de la fundación.

Artículos relacionados:
Cinco artículos imprescindibles para saber cómo cumplir con el Reglamento 1169/2011
¿Preparados para responder a las necesidades de alérgicos e intolerantes?