



Abierta la convocatoria de los cursos *on line* sobre control de alérgenos en hostelería

19-11-2014

El pasado 13 de diciembre entró en vigor el Reglamento UE 1169/2011 que obliga a colectividades y restaurantes a ofrecer información sobre los alérgenos, siendo las empresas operadoras las responsables de garantizar la veracidad de la misma. De ahí la importancia de que todas las personas que intervengan en el proceso cuenten con una buena formación para evitar problemas con la contaminación cruzada.

El pasado 13 de diciembre entró en vigor el Reglamento UE 1169/2011 que **obliga a colectividades y restaurantes a tener controlados y ofrecer información sobre los alérgenos** de toda la comida que se sirva.

Para las personas que sufren una alergia o una intolerancia alimentaria, la simple presencia de trazas del componente al que son alérgicos (pequeñísimas cantidades fruto de contaminaciones cruzadas y manipulaciones incorrectas) puede constituir un grave peligro que, en los casos más graves, puede acabar con un choque anafiláctico.

Es por eso que no es suficiente informar sobre los alérgenos mediante fichas de todas las elaboraciones, sino que todas las personas que van a intervenir en el proceso deben estar correctamente formadas para no cometer errores en las manipulaciones y los procesos. La empresa son las responsables de garantizar la veracidad de la información ofrecida al consumidor, de ahí la importancia de controlar cualquier tipo de contaminación cruzada en los platos.

Los cursos *Control de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración* (empresas) y *Manipulación avanzada de alimentos: alergias e intolerancias alimentarias* (profesionales particulares) son dos cursos orientados a cubrir las necesidades formativas derivadas del **Reglamento UE 1169/2011** sobre información al consumidor y que es de obligado cumplimiento en todos los establecimientos de preparación y servicio de comidas. Se trata de una formación pensada y desarrollada específicamente para formar a los profesionales de las empresas de hostelería y restauración.

Aunque comparten temario, *Control de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración* es una formación en formato presencial, semipresencial o a distancia, dirigida a empresas e incluye tres meses de apoyo técnico sin coste adicional, durante los

cuales la empresa o los trabajadores formados pueden realizar consultas técnicas a Formainnova Bio relacionadas con la aplicación de los contenidos del curso a la práctica diaria. Son además cursos bonificables por la Fundación Tripartita.

En cuanto al curso *Manipulación avanzada de alimentos: alergias e intolerancias alimentarias* está dirigido al profesional particular y se realiza fundamentalmente vía *on line*. Actualmente Formainnova Bio ofrece descuentos del 25% para estudiantes y del 50% para personas en situación de desempleo, siempre que lo puedan acreditar debidamente.

Objetivo y temario

El objetivo general de estos cursos es que, al finalizar los mismos, el trabajador sea capaz de poder entender y atender correctamente a las personas con alergias e intolerancias alimentarias, así como de incorporar las buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a alérgicos/intolerantes alimentarios en el trabajo de cocina.

Para ello el curso cuenta con un temario en el que se abordan las siguientes cuestiones:

- Conceptos alergia alimentaria e intolerancia alimentaria, así como los peligros potenciales que suponen para las personas que las padecen.
- Alimentos que con mayor frecuencia producen alergias e intolerancias.
- Buenas prácticas y las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación cruzada con alérgenos de los platos y productos elaborados.
- Buenas prácticas en la elaboración culinaria apta para alérgicos e intolerantes.
- Principios de una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones exclusivos para los menús especiales.
- Legislación sanitaria vigente y responsabilidades que competen a los operadores de preparación y servicio de comidas a colectividades, así como a los manipuladores de alimentos.
- Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

En cuanto a los objetivos especializados, relativos a las habilidades, el alumno recibirá formación sobre la atención adecuada al alérgico o intolerante alimentario en el comedor/establecimiento alimentario; sobre el diseño de fichas técnicas de los platos con información sobre el contenido en alérgenos de cada uno de ellos; y sobre la organización del trabajo en cocina para elaborar platos destinados a alérgicos o intolerantes alimentarios, aplicando las buenas prácticas correspondientes, evitando la presencia de trazas (contaminación cruzada) en los platos.

Información:

Control de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración (empresas).

Manipulación avanzada de alimentos: alergias e intolerancias alimentarias (profesionales particulares).

Artículos relacionados:

'Curso sobre requisitos higiénico-sanitarios en los establecimientos de hostelería'.

'Formación para aprender a gestionar con éxito los procesos higiénico-sanitarios'.