



CECE Córdoba organiza un curso sobre alergias e intolerancias en los colegios

04-12-2014

El pasado 11 de diciembre se celebró en el CECE de Córdoba un curso sobre *Alergias e intolerancias en los centros educativos*. Fue una formación presencial de seis horas de duración, diseñada ante las nuevas necesidades derivadas de la entrada en vigor del Reglamento 1169/2011.

La Confederación Española de Centros de Enseñanza (CECE) impartió en Córdoba el pasado 11 de diciembre, un curso sobre *Alergias e intolerancias en los centros educativos*. La formación estuvo dirigida al personal de escuelas infantiles, profesorado de los centros y personal de cocina y apoyo en los comedores escolares (el mismo curso se celebró, en primera convocatoria, el pasado día 9).

El curso estaba diseñado para cubrir las necesidades formativas derivadas de la entrada en vigor, el pasado 16 de diciembre, del Reglamento 1169/2011 y en función de la obligación de las empresas de garantizar permanentemente la formación de sus trabajadores de acuerdo a las tareas desempeñadas y a su responsabilidad. La nueva normativa ha puesto el foco en el tema de la información sobre los alérgenos pero no podemos olvidar que en colectividades, lo verdaderamente fundamental es evitar errores que afecten a la seguridad de las personas alérgicas.

Contenidos

El curso, que fue impartido por **Silvia Rivas** licenciada en Ciencias Biológicas, experta en Nutrición y Planificación Dietética por la Universidad Complutense de Madrid, directora de Nutrimenta y profesional con amplia experiencia como asesora y formadora en temas de seguridad e higiene alimentaria, incluyó los siguientes temas:

- Concepto de alergia alimentaria e intolerancia alimentaria; peligros potenciales que suponen para las personas que las padecen.
- Alimentos que con mayor frecuencia producen alergias e intolerancias.
- Buenas prácticas de manipulación y elaboración.
- 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.

- Seguridad alimentaria: los alérgenos en el APPCC (se obtendrá el *Certificado de manipulador de alimentos* correspondiente).
- Escolarización segura. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

Artículos relacionados:

[‘Claves para no tener problemas con los alérgenos en los menús de colectividades’](#).

[‘La alergia alimentaria en la escuela; ¿cómo se debe actuar si surgen problemas?’](#).