



©Depositphotos

Cesnut forma sobre alergias alimentarias a cocineros y monitores de comedores escolares

28-02-2023

Cesnut, empresa de nutrición y formación especializada y bonificada por la Fundae, imparte **formación sobre alergias alimentarias** a cocineros y monitores de centros educativos de toda España. El aumento de los casos de alergias e intolerancias alimentarias en niños y niñas hace necesario que todo el personal implicado en el servicio de comedor escolar tenga la formación adecuada. Un error por falta de formación del personal puede desencadenar graves consecuencias para la salud de los usuarios del servicio de comedor escolar.

Dado que en los centros educativos se gestionan a diario alergias cada vez más complejas, es de vital importancia que el personal esté debidamente formado en los siguientes tres puntos clave:

1. Cribaje de casos reales de alergias e intolerancias alimentarias.

El primer paso para una correcta gestión de las alergias e intolerancias alimentarias es disponer de un sistema adecuado para poder detectar los casos reales y evitar los falsos. Estos falsos casos de alergias alimentarias que, en realidad, son preferencias alimentarias, deben ser cribados y eliminados de la gestión de alérgenos para así poder simplificar las acciones tanto en cocina como en el comedor.

2. Reglamento 1169/2011 y herramientas de gestión en la cocina.

El Reglamento 1169/2011 indica los 14 alérgenos de detección obligatoria; cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, lácteos, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos. Por ello, el personal de cocina debe aprender cómo gestionar y evitar la contaminación cruzada en todos los procesos, des de la recepción de materias primas hasta el momento del servicio. Evitar la contaminación cruzada y conocer las principales herramientas de gestión en cocina serán la clave para poder trabajar con seguridad.

3. Monitores/as: buenas prácticas en el comedor y actuación frente a una reacción alérgica.

La clave final para una correcta gestión de los menús especiales para alergias e intolerancias alimentarias es que todos los/as monitores/as conozcan las bases de las buenas prácticas de manipulación, ya que son las personas responsables de la última fase de la cadena, encargándose de servir los menús especiales. Además, serán las personas que podrán detectar con más rapidez si hay cualquier caso de reacción alérgica.

Un error por falta de formación del personal puede acarrear graves consecuencias para la salud de los usuarios del servicio de comedor escolar. Por ese motivo, es imprescindible que todos/as los/as monitores/as de comedor reciban formación continua sobre cómo **evitar una contaminación cruzada** en el comedor, cómo servir correctamente los menús especiales, cómo detectar una reacción alérgica y cómo actuar en caso de encontrarse con un caso así.

En Cesnut Nutrición expertos en nutrición y formación especializada y bonificada por la Fundae, ofrecen, en toda España, esta formación para todo el personal de comedor de centros educativos: cocineros/as y monitores/as, tanto en formato presencial como en formato de video, a través de su campus virtual. Sus vídeo formaciones se basan en casos prácticos reales, son muy dinámicas y están especialmente diseñadas para restauración colectiva.

Contacta con **Cesnut Nutrición** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Texturizados: formaciones clave para evitar broncoaspiraciones en residencias de ancianos
- Cesnut ofrece un pack formativo para ayudar a las colectividades a superar las inspecciones
- Cesnut crea una pauta nutricional para ayudar a las residencias a hacer frente al Covid-19
- ¿Por qué en algunos centros la elaboración de las dietas texturizadas es un fracaso?