

# PROGRAMA FORMACIÓN



## ALERGENOS E INTOLERANCIA ALIMENTARIA



# Presentación del Curso

El pasado 13 de diciembre de 2014 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, 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.

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.

El curso de Control de alérgenos e intolerancia alimentaria en establecimientos de hostelería y restauración (empresas) es un curso orientado 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.



## TEMA 01

**Conceptos alergia alimentaria e intolerancia alimentaria, así como los peligros potenciales que suponen para las personas que las padecen**

## TEMA 02

**Alimentos que con mayor frecuencia producen alergias e intolerancias**

## TEMA 03

**Buenas prácticas y las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación cruzada con alérgenos de los platos y productos elaborados**

## TEMA 04

**Buenas prácticas en la elaboración culinaria apta para alérgicos e intolerantes**

## TEMA 05

**Principios de una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones exclusivos para los menús especiales**



## TEMA 06

**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**

# COSTE DEL CURSO



FORMA DE PAGO	INSCRIPCIÓN	MENSUALIDADES	CANTIDAD	TOTAL
CONTADO	50 EUROS	-	-	50 EUROS
OPCIÓN A	-	-	-	-
OPCIÓN B	-	-	-	-



**927 22 27 78**  
**www.novis.es**  
**soporte@novis.es**

