

## APLICACIÓN REGLAMENTO 1169/2011 DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN HOTELERA

### Acción 10019 grupo 3

**Versión:** HA-IBL-V344

**Profesor/a:** María Colomer Valiente. Dietista-Nutricionista Col IB00005

**Modalidad presencial:** 8 Teórico prácticas

**Fechas:**

Fecha de inicio: **26/03/2015**

Fecha de finalización: **27/03/2015**

**Fecha/ Horario sesión presencial:**

**26/03/2015 09:00 a 13:00 Sesión teórico práctica**

**27/03/2015 09:00 a 13:00 Sesión teórico práctica**

- ◆ Lugar: Saniconsult  
C/ Ca'n Foradí 37, bajos  
Son Cladera Nou  
07009 Palma de Mallorca  
Teléfono de contacto: 971 706454

**Tutorías por correo electrónico:**

[mcolomer.dn@gmail.com](mailto:mcolomer.dn@gmail.com). Deberán indicar el título del curso y la versión arriba indicada.

**Tutores:** Los tutores para este curso serán:

María Colomer Valiente:

**Dirigido a:**

Jefes de cocina, personal de cocina, jefes de compra, camareros, directores de establecimientos turísticos, y en general para todo el personal relacionado con la compra, diseño de menús, elaboración y servicio de comidas y bebidas.

### **Objetivo:**

- Conocer la nueva normativa de información al consumidor aplicable a partir de diciembre de 2014.
- Establecer las bases para la gestión de alérgenos en el establecimiento integrando su gestión en los programas prerrequisitos o del APPCC.

### **Programa:**

- Día 1
1. Higiene alimentaria, contaminación cruzada.
  2. Procesos en alimentación, peligros y puntos de control.
  3. Marco normativo que afecta a la actividad: Reglamento Europeo 1169 de información facilitada al consumidor.
  4. Fases de implantación de la Información facilitada al consumidor declaración de alérgenos en restauración colectiva.
    - Responsabilidad corporativa desde la central hasta el hotel.
    - Áreas implicadas.
- Día 2
- Cambio en los procesos de gestión del servicio de comidas y bebidas
  - Conocer las alergias e intolerancias: alérgenos de declaración obligatoria.
  - Gestión de peligros no biológicos en los planes de higiene pre requisitos APPCC
  - Comunicación al cliente/ consumidor.
  - Futuro de la legislación en materia de información al consumidor