

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

Acción 10019 grupo 4

Versión: HA-IBL-V347

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

Modalidad presencial: 8 Teórico prácticas

Fechas:

Fecha de inicio: **13/05/2015**

Fecha de finalización: **14/05/2015**

Fecha/ Horario sesión presencial:

13/05/2015 16:00 a 20:00 Sesión teórico práctica

14/05/2015 16:00 a 20:00 Sesión teórico práctica

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

Tutorías por correo electrónico:

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 | <ol style="list-style-type: none">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.<ul style="list-style-type: none">• Responsabilidad corporativa desde la central hasta el hotel.• Áreas implicadas. |
| Día 2 | <ul style="list-style-type: none">• 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 |