

SEGURIDAD ALIMENTARIA: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA HOSTELERÍA. Análisis de la aplicación del Reglamento 1169/2011 (I EDICIÓN)

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EMPLEO



#SAGAHcurso

plato	Cereales con gluten	crustáceos	huevos	pescado	cacahuetes	leche	apio	mostaza	sulfitos	sésamo
Risoto de pescado		✓ gambas		✓ merluza	✓	✓				
Tarta de limón	✓ trigo		✓			✓				

CONVOCATORIA:

Fecha: Lunes 27 de febrero de 2017

Horario: De 9:30 h. a 14:00 h. y de 15:30 h. a 18:30 h.

Lugar: Sede de la Asociación Provincial de Empresarios Hosteleros de Valladolid. Plaza de la Universidad, 4, 47002 Valladolid.

JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS:

Las alergias e intolerancias a los alimentos son un grave problema de salud que afecta a grupos específicos de población. La información que reciben estas personas de los alimentos que consumen, a través del etiquetado de los alimentos o a través de los profesionales de la hostelería es fundamental para prevenir episodios clínicos. Por ello es importante que los profesionales estén adecuadamente formados en este tipo de problemas, en las medidas preventivas en los lugares donde se manipulan los alimentos y en la información que es necesario aportar según la actual normativa. El objeto del curso es conocer y establecer mecanismos de control, seguridad e información, obligados por la normativa de referencia.

DESTINATARIOS:

Profesionales del sector de restauración y hostelería. A establecimientos del sector de la hostelería en general en el que se sirvan alimentos sin envasar, (bares, cafeterías, restaurantes, empresas de catering...).

PONENTES:

Expertos de reconocido prestigio en seguridad alimentaria.

- **ALICIA ARMENTIA MEDINA**, Profesora titular de Inmunopatología Universidad de Valladolid y Jefe de la Unidad de Alergia del Hospital Universitario Río Hortega de Valladolid.
- **SARA ALONSO DE LA TORRE**, Profesora titular en el Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Burgos.
- **SANTIAGO DE CASTRO ALFAGEME**, Veterinario Oficial de Salud Pública JCyL. Miembro de la Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León.
- **JAVIER TEJEDOR MARTÍN**, Veterinario en la Junta de Castilla y León y Profesor de la Universidad Internacional de La Rioja.
- **ISABEL ÁLVAREZ RIBES**, Jefa de Cocina y Responsable de Equipo de Maricastaña de Burgos. Delegada de Euro-Toques CyL.

ORGANIZAN:

La Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de CyL y la Asociación de Químicos de CyL.



COLABORAN:



Universidad Europea Miguel de Cervantes

PROGRAMA:

I. INTRODUCCIÓN Y BIENVENIDA.

II. ALERGIAS E INTOLERANCIAS A LOS ALIMENTOS. RIESGO SANITARIO.

III. NORMATIVA SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS.

Coffee Break

IV. CONTROL DE ALÉRGENOS EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN BASE AL APPCC.

V. AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

Comida

VI. TALLER PRÁCTICO SOBRE CONTROL EN COCINA Y COMEDOR.

VII. GESTIÓN DE COCINAS PARA EVITAR CONTAMINACIONES CON ALÉRGENOS. DIFICULTADES PRÁCTICAS.

VIII. COLOQUIO.

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN:

- El coste total del curso es de **125 €**
- **Incluye:** Asistencia, material didáctico, documentación de las ponencias impartidas, diploma y coffee-break.
- **Forma de pago:** Abono íntegro mediante transferencia a la c/c: ES13 0049 0020 5321 1200 2961 indicando el nombre del participante en el impreso de abono.
- **10% descuento:** Miembros de Apehva, Euro-Toques, ACTA/CL, AQCyL, alumnos UEMC, UVa, ULe, UBu, desempleados y empresas que inscriban a 2 o más trabajadores.
- **BONIFICACIÓN FUNDAE:** Gestionamos a las empresas los trámites necesarios para la bonificación de la formación a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (antigua Tripartita) con un **coste adicional del 25% del importe del curso**. **Los interesados deberán inscribirse en el curso lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.**

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA:

- Para ampliar información puede ponerse en contacto con nosotros a través de Secretaría Técnica AQCyL: Mila Blanco **691 22 72 95**.
- La inscripción se realizará remitiendo a formacion@quimicoscyl.org el formulario, disponible en www.quimicoscyl.org y www.actacl.es, junto con el justificante de pago.
- En el caso de solicitar la gestión de los trámites para la bonificación de la formación, contactar antes de realizar el pago.
- Plazas limitadas. Inscripciones por riguroso orden de recepción.