



**CARNÉS
SANITARIOS**

ALÉRGENOS E INTOLERANCIA ALIMENTARIA

PRESENTACIÓN.

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.

FORMACIÓN.

El curso de *Control de alérgenos e intolerancia alimentaria en establecimientos de hostelería y restauración* tiene una duración de 30 horas y puede ser impartido en modalidad on-line o presencial.

La formación a distancia u on-line es una peculiar modalidad de formación de gran utilidad y demanda por parte de personas que por razones laborales tienen escasa disponibilidad de tiempo para asistir a cursos de carácter presencial; también para aquellos cuyo lugar de residencia se encuentra alejado de los centros públicos o privados que imparten los cursos de formación de *Control de alérgenos e intolerancia alimentaria* y para aquellas personas con determinadas enfermedades o discapacidades que impiden el normal desenvolvimiento y la asistencia regular a los cursos convencionales.

OBJETIVO.

El objetivo general de estos cursos es que, al finalizar los mismos, el trabajador sea capaz de poder entender y atender correctamente a las personas con alergias e intolerancias alimentarias, así como de incorporar las buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a alérgicos/intolerantes alimentarios en el trabajo de cocina.

En cuanto a los objetivos especializados, relativos a las habilidades, el alumno recibirá formación sobre la atención adecuada al alérgico o intolerante alimentario en el comedor/establecimiento alimentario; sobre el diseño de fichas técnicas de los platos con información sobre el contenido en alérgenos de cada uno de ellos; y sobre la organización del trabajo en cocina para elaborar platos destinados a alérgicos o intolerantes alimentarios, aplicando las buenas prácticas correspondientes, evitando la presencia de trazas (contaminación cruzada) en los platos

ACREDITACIÓN.

Al finalizar el curso y una vez superados las correspondientes evaluaciones, el alumno recibe de CENPROEX certificado, con el número de horas lectivas cursadas, así como la calificación obtenida.



TEMARIO DEL CURSO.

- Conceptos alergia alimentaria e intolerancia alimentaria, así como los peligros potenciales que suponen para las personas que las padecen.
- Alimentos que con mayor frecuencia producen alergias e intolerancias.
- Buenas prácticas y las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación cruzada con alérgenos de los platos y productos elaborados.
- Buenas prácticas en la elaboración culinaria apta para alérgicos e intolerantes.
- Principios de una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones exclusivos para los menús especiales.
- 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.
- Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.