

Curso Formación Gestión de Alérgenos



¿Qué es la Norma UE 1169/2011?

- 🌐 A partir del 13 de Diciembre de 2014 entra en vigor la nueva normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- 🌐 Desde esa fecha, es obligación y responsabilidad del hostelero informar sobre los ingredientes alérgenos que incluyan sus platos o menús.



Introducción normativa

Aspectos a destacar



Será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, salvo la información nutricional, que será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2016, y la parte B del anexo VI, que será aplicable a partir del 1 de enero de 2014.



Según datos recogidos en la primera guía europea sobre reacciones alimentarias y anafilaxia, presentada en Congreso Anual de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) se estima que las alergias afectan entre un 16 y 17 por ciento de la población europea. Se trata así de garantizar la ausencia de alérgenos en determinados platos para que se puedan consumir sin riesgo.



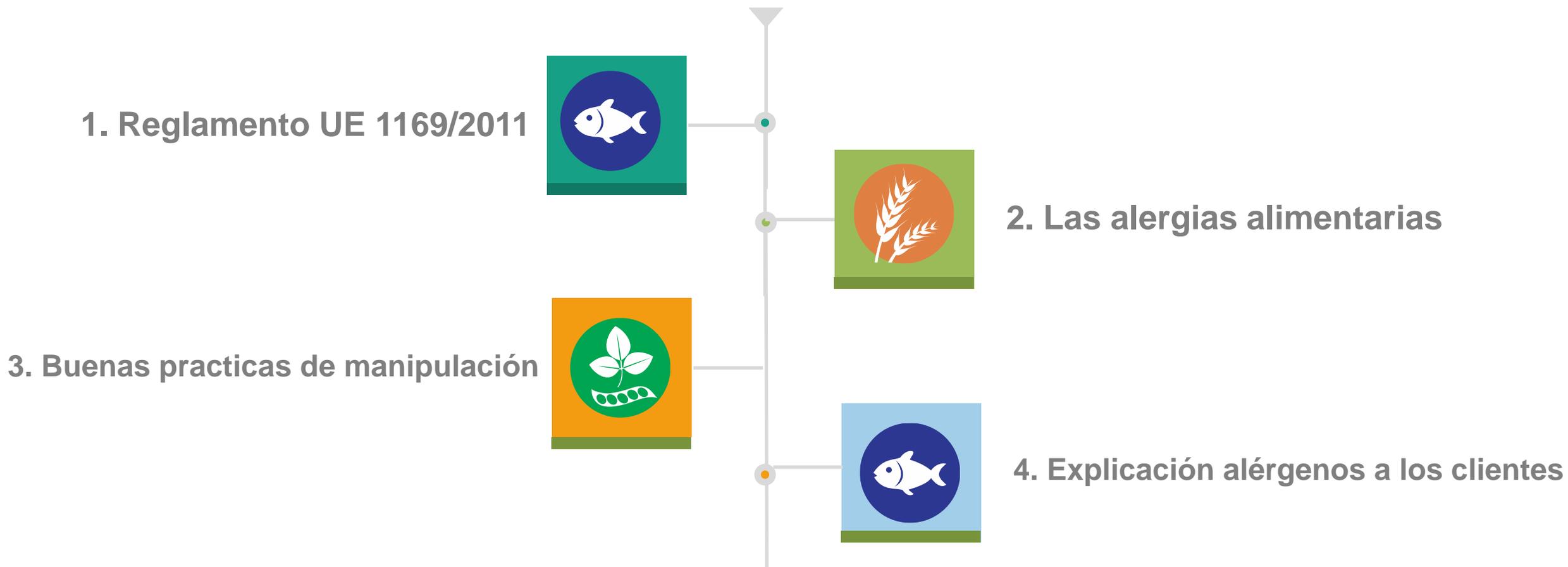
El Reglamento UE 1169/2011, obliga a suministrar en los establecimientos de hostelería la información de los platos con alérgenos para que cualquier ciudadano sepa qué puede comer o qué no puede comer, en igualdad de condiciones que otro y sin tener que identificarse ni pedir trato especial. Se trata así de garantizar la ausencia de alérgenos en determinados platos para que se puedan consumir sin riesgo.



Las alergias e intolerancias alimenticias, en la mayoría de los casos, condicionan para siempre la vida de las personas y de sus familias, ya que se ven obligadas, no sólo a variar su dieta diaria en el hogar y a eliminar determinados ingredientes, sino también a prestar suma atención a los alimentos/comidas que les pueden servir fuera de casa.

Índice de contenidos

Alérgenos en restauración



Metodología

🌐 Modalidad presencial

🌐 Modalidad on line a través de nuestra plataforma turilearning.com

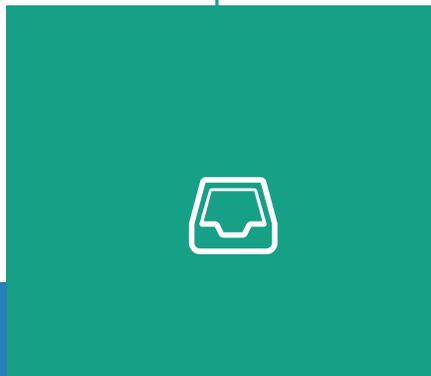


Entrar

Usuario

Contraseña

Recordar [Olvidó usuario / contraseña](#)



Equipo docente

TURILEARNING.COM

UNA EMPRESA DE FORMACIÓN CON UN EQUIPO DOCENTE CON UNA DILATADA EXPERIENCIA Y UN GABINETE DE PEDAGOGÍA, QUE HACEN POSIBLE EL DISEÑO DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN ESPECIALIZADOS, EN TURISMO Y HOSTELERÍA, UTILIZANDO MODERNAS METODOLOGÍAS DIDÁCTICAS TANTO EN FORMATO OFFLINE COMO ONLINE.





TURILEARNING

PORTAL DE FORMACIÓN
TURISMO Y HOSTELERÍA

TURISTELIA

Consultora hotelera especializada en el segmento de alimentos y bebidas.

CONTACTO

Despacho 11 Edificio Naorte, ParcBit

Palma de Mallorca, Illes Balears

07121 Spain

Phone: +34 971 908 521

Email: info@turistelia.com

Skype: turistelia



TURISTELIA
CONSULTORES HOTELEROS