

COMPROMISO DE CALIDAD

El objeto y principal actividad de BIOCONTROL CANARIAS, S.L. es el asesoramiento en higiene y tecnología alimentaria, así como la realización de los análisis de autocontrol de la calidad del agua y alimentos para el consumo humano.



La filosofía del APPCC implica la mejora continua, por lo tanto, y de la misma manera Biocontrol Canarias, S.L. aplica dicha filosofía a su propia gestión mediante el establecimiento de un sistema de gestión de calidad basado en la **UNE-EN ISO 9001:2008** que nos lleva a mejorar continuamente el rendimiento global de la empresa y del personal para ofrecer los más altos estándares de calidad a nuestros clientes.



PARA MÁS INFORMACIÓN

Avenida Los Majuelos, nº69
San Cristóbal de La Laguna
Santa Cruz de Tenerife
Teléfono: 922· 62· 17· 48
Fax: 922· 622· 148

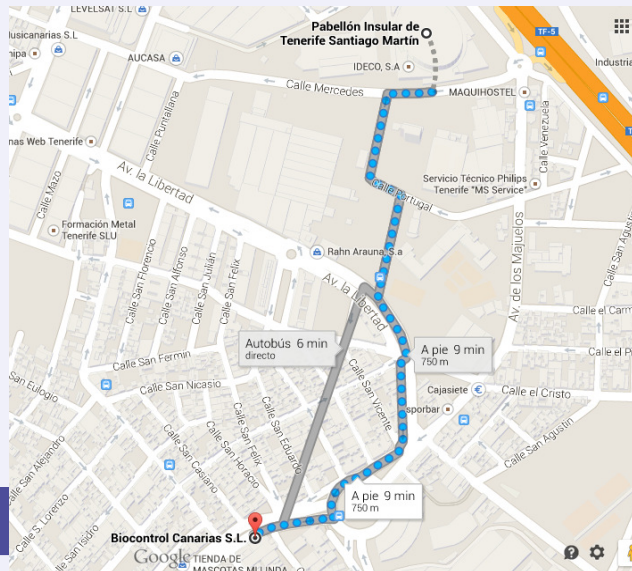
E-mail: administración@biocontrolcanarias.com

Más información: <http://www.biocontrolcanarias.com>

OTROS SERVICIOS

Biocontrol Canarias ofrece un servicio completo para la adaptación de sus clientes a los nuevos requisitos de la normativa vigente:

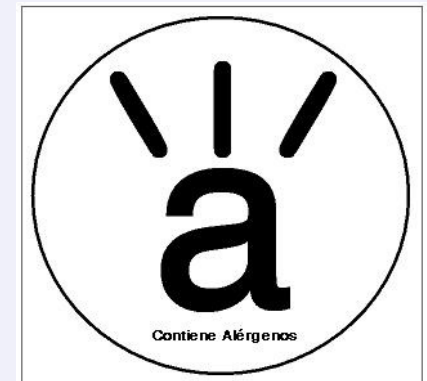
- Asesoramiento personal sobre los contenidos que debe indicar en sus menús
- Elaboración de menús para personas con alergias y/o intolerancias



FORMACIÓN:

**Reglamento (UE) N° 1169/2011,
sobre información alimentaria
facilitada al consumidor”.**

ALÉRGENOS EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS.



FOLLETO INFORMATIVO

Teléfono: 922· 62·17· 48

<http://www.biocontrolcanarias.com>
www.facebook.com/biocontrol.canarias

INTRODUCCIÓN

Con la entrada en vigor del **Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**, los establecimientos alimentarios deben adaptarse a la nueva normativa. Uno de los nuevos requisitos incorporados es la novedad de que los menús de los restaurantes, bares, comedores, catering,... indiquen el contenido en alérgenos de todos sus platos, así como de otros establecimientos que vendan alimentos a granel (panaderías, supermercados,...)

Los establecimientos deben adaptarse a este nuevo requisito antes de que finalice el año 2014, más concretamente tendrán que informar a partir del 13 de diciembre (Artículo 55 del Rgto. (UE) nº 1169/2011)

OBJETIVOS

El objetivo del curso es informar al asistente sobre las alergias e intolerancias alimentarias, qué son y en qué se diferencian, cuales son las más comunes e importantes que afectan a la sociedad



actual y como adaptar nuestro negocio para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos alérgicos y no alérgicos realizando un estudio de prevención de riesgos.

El presente curso de formación busca aportar los conocimientos necesarios a los explotadores de empresas alimentarias para que puedan:

- Facilitar información alimentaria a los consumidores sobre la presencia de alérgenos en los alimentos que se compren o consuman
- Elaborar menús para personas con necesidades alimentarias específicas

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El curso va dirigido a todas las personas que se encarguen de elaborar, manipular o vender alimentos que sean objeto de esta normativa:

- Personas que trabajen en el sector de la restauración, venta de alimentos a granel,...
- Personas o familiares con alergias e intolerancias que deseen conocer que información deben ofrecerles los establecimientos alimentarios.
- Público en general con interés en el tema.



Símbolo sin gluten internacional

CONTENIDOS DEL CURSO

- 1.- Definición de alergia e intolerancia alimentaria.
- 2.- Principales alergias e intolerancias alimentarias.
- 3.- Prevención de riesgos en los establecimientos alimentarios.
 - 3.1. Elección de productos.
 - 3.2. Cómo evitar contaminaciones cruzadas
- 4.- Información al consumidor.
 - 4.1.- Qué se debe mencionar en el menú
 - 4.2.- Cómo indicarlo
 - 4.3.- Casos prácticos.
- 5.- Sanciones por incumplimiento de la legislación vigente (información sobre alérgenos).
- 6.- Cuestionario de evaluación.

* A la finalización del curso se realizará un cuestionario tipo test en el que se valorarán los conocimientos adquiridos, y se expedirá un certificado de formación en caso de superar los requisitos mínimos establecidos en dicho cuestionario.

DURACIÓN: 5 horas