



**CURSO SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR
(SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011) GESTIÓN DE
ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**



PRÓXIMAS CONVOCATORIAS

Grupos de mañana y tarde

CONSULTE FECHAS: 91-5398126 - formacion@uptaservice.es

Información y matrículas: UPTA. C/ Ciudad Real 5, local.

Horario: lunes a jueves de 09:30 a 17:30 y viernes de 09:30 a 14:30

¡¡ APUNTATE YA !!

Desde el pasado 13/12/2014 está vigente una nueva normativa de **obligado cumplimiento**, dirigida a todo el sector alimentario y por tanto aplicable a cualquier organización que preste servicios dentro de la cadena alimentaria, incluyendo por tanto a todas aquellas personas que preparan y sirven los alimentos para el consumidor. Según el **nuevo Real Decreto 129/2015** sobre información alimentaria facilitada al consumidor, se deberá informar en relación a la presencia de sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias incluso en alimentos que se presentan no envasados, o que se envasan el mismo punto de venta al consumidor.

Objetivos del curso:

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria y manipulación de alimentos es imprescindible. Todas las empresas alimentarias deben garantizar la formación de los manipuladores de sus productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, formación adecuada en los principios de APPCC y cumplimiento de legislación aplicable. Esta formación es una herramienta indispensable que ayuda a implantar la normativa en los establecimientos y que les beneficia directamente, al mostrar rigor y compromiso el consumidor está seguro y satisfecho. La presencia no declarada de un alérgeno se considerará un peligro de intoxicación alimentaria y derivará en responsabilidades penales para el establecimiento. Así las empresas que no cumplan con las técnicas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria se enfrentan a sanciones que van desde los 5.000€ hasta los 600.000€ (Ley 17/2011).

Contenidos del programa:

- Control, higiene y manipulación de los alimentos
- Gestión de alérgenos e información al consumidor
- Etiquetado de productos alimenticios
- Responsabilidades y sanciones
- Herramienta informática para la elaboración de cartas incluyendo alérgenos

¿A quién va dirigido?

A todos los profesionales que tienen relación directa o indirecta en el proceso de manipulación o preparación de alimentos dentro de un establecimiento, ya sea fijo o móvil.

Metodología

El curso tiene una duración de 4 horas y será impartido en modalidad presencial por especialistas en la materia. Horarios de mañana de 09:30 a 13:30 o de tarde de 16:00 a 20:00 horas

Titulación: Al finalizar la formación el alumno recibirá un diploma acreditativo.

NUESTRAS OFERTAS

CURSO PRESENCIAL incluye material didáctico de consulta así como una herramienta informática para la elaboración de cartas y menús que incluyan la simbología con los alérgenos. 60€.

CURSO PRESENCIAL A MEDIDA DEL CLIENTE: incluye material didáctico de consulta así como una sencilla herramienta informática para la elaboración de cartas y menús que incluyan la simbología con los alérgenos, realizándose la formación en las instalaciones del cliente y adaptándolo a sus necesidades. 150 €



CURSO PRESENCIAL Y APLICACIÓN PARA CARTAS DIGITALES incluye material didáctico de consulta así como una aplicación para la elaboración digital de las cartas y menús, que incluye un año de servicio técnico a disposición del cliente (680 € + IVA) pudiendo adquirir además 2 Tablets configuradas con dicha aplicación (1000 € + IVA).

CONSULTÉNNOS, PRECIOS ESPECIALES PARA ASOCIADOS DE UPTA