

Elaboración y manipulación de menús aptos para personas celiacas. Información en materia de alérgenos al consumidor final

Desde **el día 19 de marzo y hasta el 15 de abril**, queda abierto el plazo de inscripción en el curso “**Elaboración y manipulación de menús aptos para personas celiacas. Información en materia de alérgenos al consumidor final**”, destinado a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten”.

Con el objeto de poder cubrir las necesidades formativas de este colectivo y dado que las actuales circunstancias sanitarias dificultan llevar a cabo una formación de tipo presencial, se impartirá en modalidad “On line” a través de la plataforma formativa del Ayuntamiento de Málaga. Para realizar la inscripción es necesario que cumplimenten el formulario que les adjuntamos, especificando claramente nombre, apellidos, DNI con letra (o en su caso tarjeta identificativa), email, teléfono de contacto y nombre del establecimiento al que pertenecen.

La adecuada formación de todos los trabajadores y trabajadoras de los establecimientos integrantes de la Red “Málaga sin Gluten” constituye uno de sus pilares fundamentales y un requisito indispensable para pertenecer a la misma y garantizar que la elaboración, manipulación y servicio de los platos y productos destinados al consumo de las personas celiacas se realiza en condiciones totalmente seguras. Por ello, **este curso es totalmente gratuito** y a los participantes se les facilitará el correspondiente certificado, emitido por el Ayuntamiento de Málaga.

Una vez que procedan a formalizar la inscripción, recibirán una clave que les permitirá acceder a la plataforma formativa del Ayuntamiento de Málaga y a este curso, que se denomina: Actividad de la Red Málaga sin Gluten (RMSG) / “Elaboración y manipulación de menús aptos para celiacos e información en materia de alérgenos al consumidor final”.

A partir de la fecha de matriculación, dispondrán **hasta el 15 de junio** para cumplimentar el cuestionario de evaluación final y realizar el supuesto práctico requerido. El curso pondrá a su disposición un “Servicio de tutoría”, que será atendido por técnicos del Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga y de ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga), en donde se resolverán todas sus dudas. También se podrán poner en marcha “Foros de debate” sobre cualquier tema que consideren de interés.

Si tienen cualquier tipo de duda relacionada con la inscripción a este curso o su desarrollo, pueden llamar a los siguientes teléfonos del Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga: 951 927 879 / 951 927 991 o dirigirse a las direcciones de correo electrónico pserrano@malaga.eu [mailto:pserrano@malaga.eu] y adcardosa@malaga.eu [mailto:adcardosa@malaga.eu]

Inscripciones al Curso

[<http://singluten.malaga.eu/formacion/inscripciones/>]