

## Elaboración, regeneración, manipulación y servicio de menús adaptados a intolerancias y alergias alimentarias. Buenas prácticas higiénico - sanitarias

Dirigido a los trabajadores de las principales empresas de catering que operan en los comedores escolares del municipio de Málaga.

Este curso formativo está destinado a los trabajadores de las empresas de catering que operan en los centros escolares y otras colectividades del municipio de Málaga, ya que sólo una adecuada formación puede garantizar una correcta elaboración y manipulación de los platos y productos destinados al consumo de los escolares con alergias o intolerancias alimentarias y que se eviten fallos en cualquier eslabón de la cadena de selección de ingredientes, recepción de mercancías, almacenaje, elaboración y servicio que puedan poner en serio peligro su salud.

En la elaboración de los contenidos de este curso y en las labores de tutoría participan el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga, ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga) y AVANZAX (Asociación Andaluza de Alergias a Alimentos).

### OBJETIVOS:

Que el personal de las empresas de catering que atienden los comedores escolares y otras colectividades del municipio de Málaga:

- Disponga de los conocimientos y destrezas adecuadas para elaborar y manipular platos y productos aptos para el consumo de escolares afectados por intolerancias y alergias alimentarias, con las adecuadas garantías higiénico-sanitarias y evitando que se generen contaminaciones cruzadas.
- Conozca los aspectos más relevantes y significativos del R(UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, haciendo especial hincapié en las cuestiones relativas a la correcta información de los alérgenos contenidos en su Anexo II.
- Sepa elaborar Fichas Técnicas de Ingredientes (FTI) y asuman la importancia de tenerlas siempre actualizadas, de cara a dar una información veraz en materia de alérgenos.
- Conozca que son las alergias e intolerancias alimentarias, sus diferencias y los principales riesgos que conllevan para la salud.
- Sepa qué es la intolerancia al gluten, sus consecuencias para la salud y cómo elaborar menús aptos para el consumo de personas celiacas.
- Profundice en el conocimiento de las diferentes alergias alimentarias, sus riesgos para la salud y sepan elaborar menús exentos de alérgenos.
- Conozca qué son las crisis anafilácticas, como prevenirlas y las principales actuaciones que tendrían que llevar a cabo ante una crisis en curso.
- Sepa recepcionar, regenerar y servir adecuadamente los alimentos elaborados en las cocinas centrales de las empresas de catering.
- Conozca cuáles son las buenas prácticas en materia de higiene y seguridad alimentaria y sean capaces de aplicarlas en su ámbito profesional.
- Tenga acceso a la labor y los servicios prestados por el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga.