

Elaboración y manipulación de menús aptos para celíacos e información en materia de alérgenos al consumidor final

Dirigido a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten”

Este curso formativo se enmarca dentro de los requisitos establecidos para la pertenencia a la Red “Málaga sin Gluten” y va a estar destinado a los titulares y trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la misma, ya que sólo una adecuada formación puede garantizar una correcta elaboración y manipulación de los platos y productos destinados al consumo de los clientes celíacos.

La realización de este curso será un requisito previo e indispensable para la adhesión a la Red, siendo preceptiva la participación de los responsables de los sistemas internos de control de calidad, encargados de compras y trabajadores de cocina y sala de todos los establecimientos que soliciten la adhesión a la Red.

- También deberán participar en estos cursos, que se irán convocando de forma periódica, el personal de nueva incorporación a las plantillas de los establecimientos ya adheridos. Considerando la gran movilidad laboral existente en el sector de la hostelería, la restauración y el comercio, dicho personal siempre representa un porcentaje muy elevado y significativo, siendo muy necesario que cuenten con los conocimientos adecuados, ya que un solo fallo en cualquier eslabón de la cadena de selección de ingredientes, recepción de mercancías, almacenaje, elaboración y servicio, puede poner en serio peligro la salud de las personas celíacas.

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 y ACEMA (Asociación de Celíacos de Málaga).

OBJETIVOS:

Que todo el personal de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten”:

- Dispongan de los conocimientos y destrezas adecuadas para elaborar y manipular platos y productos aptos para el consumo de las personas celíacas, con las adecuadas garantías higiénico-sanitarias y evitando que se generen contaminaciones cruzadas.
- Conozcan 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 grupos de alérgenos contenidos en su Anexo II.
- Sepan 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 y constatar adecuadamente las garantías, respecto a la ausencia de gluten, de los ingredientes utilizados.
- Conozcan las ventajas derivadas a la pertenencia a la Red “Málaga sin Gluten”, derivadas de una mayor visibilidad, su inclusión en estrategias de promoción municipales y del colectivo celiaco, la formación de su personal y el poder disponer de un servicio de asesoramiento personalizado y