

Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentarias en establecimientos de restauración

Dirigido al alumnado y profesorado de las principales Escuelas de Hostelería de los municipios de Málaga y Benalmádena.

Este curso formativo va a estar destinado a trabajadores del sector de la hostelería, restauración, alimentación y al alumnado de las principales Escuelas de Hostelería del Municipio, ya que sólo una adecuada formación puede garantizar una correcta elaboración y manipulación de los platos y productos destinados al consumo de los clientes 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 la salud de las personas con intolerancias o alergias alimentarias. Además, la entrada en vigor del R(UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, hace necesario que se proporcione una información veraz en materia de alérgenos, que en numerosas ocasiones no se da con el debido rigor, con las graves consecuencias que esto conlleva para la seguridad de los consumidores.

Por otro lado, junto con la puesta en marcha de protocolos encaminados a garantizar la seguridad de las personas con alergias e intolerancias alimentarias, sigue siendo prioritaria la aplicación de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, que constituyen un requisito previo e indispensable para garantizar la idoneidad de los platos y productos ofrecidos.

Finalmente, el Servicio de Sanidad y Consumo desarrolla una importante labor en el campo de la prevención y control de la seguridad alimentaria y ofrece numerosos servicios, que deben ser conocidos por la ciudadanía y los colectivos destinatarios de este curso.

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 los establecimientos de hostelería, restauración, alimentación y el alumnado de las principales escuelas de hostelería:

- Dispongan de los conocimientos y destrezas adecuadas para elaborar y manipular platos y productos aptos para el consumo de personas afectadas por intolerancias y alergias alimentarias, 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.
- Conozcan que son las alergias e intolerancias alimentarias, sus diferencias y los principales riesgos que conllevan para la salud.
- Sepan qué es la intolerancia al gluten, sus consecuencias para la salud y cómo elaborar menús aptos para el consumo de personas celiacas.
- Profundicen en el conocimiento de las alergias alimentarias, sus riesgos para la salud y sepan elaborar menús exentos de alérgenos.
- Sepan qué son las crisis anafilácticas, como prevenirlas y las principales actuaciones que tendrían que llevar a cabo ante una crisis en curso.

- Conozcan cuáles son las buenas prácticas en materia de higiene y seguridad alimentaria y sean capaces de aplicarlas en su ámbito profesional.
- Tengan acceso a la labor y los servicios prestados por el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga.