

En **UPTA Canarias** somos una organización comprometida con el futuro de los autónomos y emprendedores. Por ello ponemos a tu disposición una amplia gama de servicios, atendidos de manera personalizada por técnicos altamente cualificados, para ayudarte en la toma de decisiones y mejorar la competitividad de tu actividad profesional y económica.

Entre nuestros servicios encontraras:

Asesoramiento y Gestión Contable, Fiscal y Jurídica
Servicios Bancarios y Financieros
Formación y Programas
Imagen y Comunicación Corporativa
Información, Noticias y Publicaciones
Salud y Prevención de Riesgos
Seguros
Informática y Comunicaciones
Convenios

Si quieres afiliarte a UPTA son 6€ al mes y dispondrás de una serie de descuentos y tratamiento personalizado.

UPTA – CANARIAS

Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje (CDTCA)
C/ Las Jarcias, Nº 4, Adeje (Santa Cruz de Tenerife)

Tfno. 922 756 249 Ext. 7512

uptacanarias@upta.es

Organiza:



Colabora:



CURSO SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

(SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011)

GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



¡¡ APUNTATE YA !!

Organiza:



Colabora:



¡¡¡¡ ADAPTA TÚ ESTABLECIMIENTO A LA NORMATIVA EUROPEA OBLIGATORIA RE 1169/2011!!!!

TE AYUDAMOS A IMPLANTARLA Y A ELABORAR TUS CARTAS INCLUYENDO ALERGENOS

Descripción

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 al consumidor final.

Según el nuevo reglamento 1169/2011 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. Esta reglamentación pretende:

- Mejorar y hacer más comprensible la información proporcionada al consumidor.
- Realizar una identificación y etiquetado de los alimentos respecto a las propiedades nutritivas completas.
- Incluir el listado de ingredientes y sus cantidades.
- Reflejar los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causan alergias o intolerancias en el 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).**



¿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 13:30h.** o de tarde de **16:00 a 20:00h.**

Contenidos del programa:

1. Control, higiene y manipulación de los alimentos
2. Gestión de alérgenos e información al consumidor
3. Etiquetado de productos alimenticios
4. Responsabilidades y sanciones
5. Plantilla de cartas a modo de ejemplo.

Información y matrículas:

Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje (CDTCA)

C/ Las Jarcias, Nº 4, Adeje (Santa Cruz de Tenerife) 1ª planta.

Tfno. 922 756 249 Ext. 7512

uptacanarias@upta.es

Preinscripción: uptacanarias@upta.com

Precio:	ASOCIADOS DE UPTA:	30€
	NO ASOCIADOS DE UPTA:	60€.

Incluye: El precio incluye material didáctico y documentación, así como una sencilla herramienta para la elaboración de cartas y menús.

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