

Curso:

Alérgenos alimentarios en
restauración colectiva



Ana y Laura
Dietistas - Nutricionistas



Quiénes somos

Nuttralia es una empresa que brinda soluciones integrales y personalizadas en educación alimentaria a empresas, organizaciones y particulares. Nuestro principal objetivo es mejorar los hábitos alimentarios y prevenir el riesgo de ciertas enfermedades para alcanzar un estado nutricional óptimo.

Creemos que la alimentación es una parte fundamental en la vida personal, profesional y social, por ello nos esforzamos en encontrar soluciones integrales y alternativas adaptadas a través de los diferentes servicios que ofrecemos.

Valores y filosofía



Entusiasmo y pasión:

Nos entregamos en todo lo que hacemos y nos esforzamos en encontrar soluciones que se adapten a ti, en cualquier ámbito de la alimentación, a través de los diferentes programas que ofrecemos.



Equipo:

Colaboramos, sumamos esfuerzos y multiplicamos logros.



Profesionalidad:

Gran capacidad, eficacia y búsqueda permanente de la excelencia en el ejercicio de nuestra actividad.





NUTTRALIA está formada por dos graduadas en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valencia, con un Máster en Profesor de Educación Secundaria y colegiadas en el Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CoDiNuCoVa).

Contamos con gran formación complementaria en diversos ámbitos como son el Coaching nutricional, nutrición infantil, educación alimentaria, clínica y nutrición deportiva, por asistencia a cursos, jornadas y congresos relacionados con nuestra profesión.

Somos docentes y ponentes de charlas, cursos y congresos en materia de alimentación y tenemos experiencia profesional en el ámbito clínico y educativo, tanto en el sector público como privado.

Tenemos experiencia profesional en la elaboración, coordinación y ejecución de programas de alimentación saludable en diferentes ámbitos, como son el educativo y el empresarial.



ANA BILBAO



LAURA BILBAO



¿En qué consiste?

Se trata de una formación teórico- práctica en la que se explica y detalla en qué consiste el artículo 44 y anexo II del **Reglamento Europeo 1169/2011**, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, acerca de la obligatoriedad de informar y declarar los 14 alérgenos en restauración colectiva y alimentos no envasados.



¿Qué beneficios se consiguen?

Tener conocimientos actualizados acerca de la normativa, identificación y gestión de los alérgenos alimentarios en restauración colectiva para evitar contaminaciones cruzadas y llevar a cabo unas correctas medidas higiénico-sanitarias



¿Qué objetivos perseguimos?

- ✓ Conocer toda la información relacionada con las sustancias que producen alergias o intolerancias, presente en el Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- ✓ Recibir los conocimientos necesarios sobre alérgenos y los alimentos que los tienen.
- ✓ Repasar todas las normas de seguridad e higiene alimentaria.
- ✓ Identificar los alérgenos en los alimentos envasados.
- ✓ Conocer el protocolo de actuación ante una situación de asistencia a una persona alérgica.



¿Cuánto dura el curso y en qué formato se hace?

El curso se realiza en la modalidad online, a través de nuestra plataforma Aula.Nuttralia (<https://aula.nuttralia.com/>).

La formación tiene una duración, aproximada, de 3h, entre la lectura del documento pdf, el material extra, la visualización de los vídeos y la realización del examen.

Además, el alumno tendrá a su disposición un vídeo práctico explicando cómo identificar los alérgenos en los alimentos envasados, cartas y/o menús de restaurantes e indicaciones básicas para la elaboración de un dossier con las fichas técnicas de los productos.





¿Cuáles son los contenidos?

1. Normativa:

- Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015
- Aplicaciones en el sector de la hostelería y restauración colectiva

2. Alergias e intolerancias alimentarias:

- Alergias alimentarias
- Intolerancias alimentarias

3. Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor, “Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias”:

- Cereales que contengan gluten
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos.



4. Otras alergias e intolerancias comunes:

- Alergias frutas rosáceas
- Alergias legumbres
- Intolerancia a la fructosa y sorbitol
- Alergia aditivos alimentarios
- Alergia guantes de látex
- Alergia anisakis

5. Etiquetado alimentario

6. Plan de gestión y control de alérgenos en hostelería, restauración colectiva e industria

- Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos
- Seguridad e higiene en el puesto de trabajo
- Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios

7. Protocolo de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

8. Casos prácticos sobre la implantación de la normativa en Restauración Colectiva



Servicio extra

Como Dietistas-Nutricionistas, ofrecemos dos servicios extra:

Adaptación de la carta y/o los menús del establecimiento al Reglamento.

Elaboración de un dossier con las fichas técnicas de los platos del restaurante.

Si te estás interesado, solicítanos presupuesto.



¿Qué material incluye el curso? Metodología

Cada módulo contiene:



Un documento pdf con todos los contenidos desarrollados.



Un vídeo explicando los conceptos claves.



En algunos módulos adjuntaremos también normativas, documentos y enlaces de interés.



¿Cómo se evaluarán los contenidos?

Se realizará un examen tipo test de 30 preguntas.



¿Se obtiene un certificado?

Una vez el alumno apruebe el examen con un 5, se podrá descargar el **certificado de aptitud** desde la plataforma.





Reconocimientos



2ª Finalistas en el Concurso Regional de Ideas Emprendedoras del portal Emprenemjunts durante el año 2014

Galardonadas con el 2º Premio en la categoría de Mujer Emprendedora en la “VIII Edición de los Premios Valencia Emprende”

Finalistas en la IV Edición de los Premios Talento Joven CV 2017 en la categoría Empresa

Galardonadas con el 2º premio en la categoría Gestión Empresarial en la XI edición de los Premios Valencia Emprende 2018





¿Quieres que mejoremos los hábitos alimentarios de los trabajadores de su empresa?

¡CONTACTA CON NOSOTRAS Y DESCÚBRELO!

📍 Av. del Oeste, 34, 4º, 8º | 46001 Valencia

☎ 666 972 524 - 666 972 125

✉ info@nuttralia.com | www.nuttralia.com

