

JORNADA ABIERTA ALÉRGENOS

Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes 24 de Febrero 9:30h

LOS 14 ALÉRGENOS QUE DEBERÁS INFORMAR CON LA NUEVA LEY



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



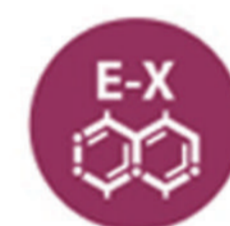
APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Instituciones



Diputación de Salamanca



Ayuntamiento de Salamanca



Junta de Castilla y León
Consejería de Sanidad



Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes

Organiza



Fundación General DE LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA



santos grupo



FormainnovaBIO



ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA SANTA MARTA DE TORMES

Colabora



Alérgenos más allá de la obligación una responsabilidad, una oportunidad empresarial, Reglamento 1169/2011

confirmar asistencia en fundacion.usal.es/es/component/rsform/form/31-jornada-de-alergenos

Planning Jornada

9:30h Presentación de la jornada.

M^{ra} Cruz Gacho Conde. Concejala de Educación y Cultura Ayto. Santa Marta de Tormes

M^{ra} José Fresnadillo. Concejala de Salud Pública y Consumo Ayuntamiento de Salamanca
Chabela de la Torre Olvera. Diputada Delegada de Economía y Hacienda de Salamanca
Oscar González Benito. Director Gerente de la Fgusal

9:45h El Reglamento UE 1169/2011. Nuevas obligaciones y responsabilidades de las empresas de hostelería y restauración

Manuela Plaza Nieto. Jefa del Servicio Territorial de Sanidad y Bienestar Social

10:00h Alergias e intolerancias alimentarias. Principales alimentos causantes. Síntomas

Félix Llorente. PYFANO

Problemas de integración social de personas con alergias e intolerancias alimentarias

Cynthia Castilla. PYFANO

10:30h La formación reglada para las empresas de hostelería y restauración: estratégicamente imprescindible

Francisco Antonio Gutiérrez IES LA VAGUADA

10:40h La formación: herramienta clave para la adaptación de las empresas al reglamento de Alérgenos 1169/2011

¿Si no conoces el problema, cómo te vas a enfrentar a él?
Félix Martín. SANTOS GRUPO-FORMAINNOVABIO

11:10h PAUSA CAFÉ

11:30h La información sobre alérgenos alimentarios. Aspectos obligatorios y de oportunidad empresarial

Beatriz García NOVADELTA

11:45h Información alimentaria en empresas de restauración automática

Juan Luis Hernández. SANVEN

12:00h Proveedores de alimentos elaborados para alérgicos o intolerantes

Patricia Martín. QUESERÍA LA ANTIGUA

12:15h Certificaciones que facilitan el control de alérgenos

Patricia Gálvez. BUREAU VERITAS

12:30h Alérgenos ocultos en alimentos procesados

María Mayo. ESCUELA DE HOSTELERÍA DE SANTA MARTA

12:45h Derechos del consumidor alérgico a los alimentos

Roberto Bernal. RB SOLUCIÓN DE CONFLICTOS

13:00h Más allá de la obligación: la responsabilidad social corporativa en empresas de hostelería y restauración

Cristina Ruiz. ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA SALMANTINA

13:15h Conclusiones

Félix Martín. SANTOS GRUPO - FORMAINNOVABIO