

Curso de intolerancias y alergias alimentarias. Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en establecimientos de restauración

El Servicio de Sanidad y Consumo, en colaboración con ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga) y AVANZAX (Asociación Andaluza de Alergias a Alimentos), ha puesto en marcha, entre los meses de marzo y junio de 2021, el curso denominado: "INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN".



Esta oferta formativa, que está dirigida al alumnado de las principales Escuelas de Hostelería y Restauración de los municipios de Málaga y Benalmádena, cuenta ya con una larga y consolidada trayectoria y se viene realizando, de forma ininterrumpida, desde 2016. Este año, debido a la situación sanitaria causada por la pandemia, se va a impartir en modalidad "On line", contando para ello con el inestimable apoyo del Servicio de Formación del Ayuntamiento de Málaga, que ha hecho posible su acceso a través del Aula Virtual de la Plataforma Formativa Municipal.

Como principales novedades en esta edición, junto a los habituales bloques temáticos centrados en las intolerancias y alergias alimentarias, se ha incluido uno más que aborda "Las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en establecimientos de restauración", que es uno de los grandes retos a los que se enfrentan los profesionales de este sector en su día a día. Además, y como refuerzo didáctico, se han incorporado numerosos materiales audiovisuales, que servirán de apoyo a los temas tratados y permitirán una comprensión más amena y dinámica de los mismos.

Los participantes en estos cursos contarán con un servicio de tutoría personalizada, que será llevado a cabo por técnicos del Servicio de Sanidad y Consumo y miembros de ACEMA y AVANZAX, que son dos entidades de reconocido prestigio en el campo de la celiarquía y las alergias alimentarias.

Hasta la fecha se han inscrito en torno a 200 alumnos y alumnas, pertenecientes a las Escuelas de Hostelería y Restauración de los IES. Rosaleda, IES. Jacaranda e IES. Universidad Laboral y de las Escuelas de Hostelería de La Cónsula y La Fonda.

En el caso de que deseen más información sobre el contenido y funcionamiento de estos cursos, que en un futuro próximo se abrirán a otros colectivos profesionales del sector de la hostelería y la restauración, pueden ponerse en contacto con el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga, a través de los teléfonos 951 927 991 / 951 927 879 y de los correos electrónicos: pserrano@malaga.eu [mailto:pserrano@malaga.eu] y adcardosa@malaga.eu [mailto:adcardosa@malaga.eu]