



Los hosteleros se forman en alergias alimentarias

La Fundación General de la Universidad junto a instituciones y empresas organiza una jornada informativa

:: M. J. GUTIÉRREZ/ WORD SANTA MARTA DE TORMES.

Contiene gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, moluscos y altramuzes son los 14 alérgenos de los que la hostelería y restauración deberán informar a raíz de la entrada en vigor de un reglamento europeo el pa-

sado 13 de diciembre de 2014.

Como el campo de las alergias alimentarias es un terreno bastante desconocido, la Fundación General de la Universidad en colaboración con instituciones y empresas organizó ayer una jornada informativa en la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta para hablar de 'Alérgenos: más allá de la obligación, una responsabilidad, una oportunidad empresarial'.

Un encuentro que, según explicó a este periódico Félix Martín García, de Santos Grupo-Fromainnova-bio, es una «primera jornada para que se conozcan las alergias, el riesgo que comportan, el por qué de este reglamento que persigue garantizar la salud de los alérgicos alimentarios a través de la información ofrecida por los propios establecimientos; pero para que éstos informen antes deben saber de qué informar».



Asistentes a la jornada en la Escuela de Hostelería. :: ALMEIDA

Por ello, la actividad de ayer tuvo un carácter multidisciplinar, en el que se habló de las alergias alimentarias desde diferentes puntos de vista (médico, psicológico, formativo, tecnológico, de los consumido-

res...), «se da una visión global de todos los agentes implicados de alguna forma en este tema», señalaba Martín, que añadía que «se han lanzado una serie de mensajes claves a través de conferencias cortas con el fin de «informar y de sensibilizar a los profesionales para que puedan implantar esa nueva regla-

mentación con un poco de conocimiento y sabiendo el por qué».

La presentación de la jornada corrió a cargo de la concejala de Educación de Santa Marta, M^a Cruz Gacho; de la diputada de Economía, Chabela de la Torre; y del director gerente de la Fundación General de la Universidad de Salamanca, Óscar González.

De la Torre destacó la colaboración entre distintas instituciones para llevar a cabo una iniciativa que se enmarca en «el derecho a la información que tenemos todos los ciudadanos, que toma especial relevancia en el caso de los consumidores». Por su parte, González recalcó la importancia de esta jornada no sólo para hablar de los alérgenos como «reacción a la normativa sino como un proactivo, como una aportación empresarial para innovar y crecer» y añadió el interés que había suscitado esta primera jornada, que como indicó Félix Martín era más institucional y a partir de ella se harán otras en diferentes lugares.