

# DECLARACIÓN DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD ALERGOLÓGICA Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

**Titular:** José Alberto Martínez Tremps (DNI 72993405F)

**Nombre comercial:** Cocina Con Papen Studio

**Domicilio:** C/Santiago Lagunas 3, 50018 Zaragoza

## 1. Transparencia e información previa al consumidor

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los alérgenos presentes en los ingredientes de cada taller se detallan de forma explícita y pública en la página informativa de cada uno de estos. Es responsabilidad exclusiva del usuario revisar dicha información antes de proceder a la reserva de cualquier plaza.

## 2. Transparencia en eventos y talleres privados

Para el servicio de *talleres privados y eventos corporativos* gestionados bajo presupuesto, la enumeración explícita de los alérgenos que atañen al menú diseñado se dejará reflejada por escrito directamente en el cuerpo del presupuesto y la propuesta gastronómica enviada para su revisión previa.

## 3. Garantía sanitaria, higiene y advertencia de Uso del Espacio

Este establecimiento cumple estrictamente con la normativa sanitaria vigente en materia de seguridad alimentaria, sistemas de autocontrol (APPCC) y protocolos de limpieza y desinfección profunda de todas sus instalaciones, superficies, utensilios y menaje tras la finalización de cada actividad. Sin embargo, se advierte de forma expresa que el espacio físico de cocina es un entorno polivalente en el que de forma habitual se pueden manipular, procesar y tratar los 14 alérgenos principales contemplados por la normativa europea.

Debido a esta actividad ordinaria, no se garantiza la presencia cero ni la inexistencia absoluta de contaminación cruzada por alérgenos. En caso de sufrir una alergia severa o de condiciones especiales, se ruega encarecidamente al usuario consultar expresamente con la organización antes de reservar para evaluar la viabilidad de la asistencia por medio de cualquiera de los canales de comunicación presentes en la web.

## 4. Advertencia Especial sobre el Gluten (Celíacos e Intolerantes)

Se advierte expresamente que en nuestro espacio se trabaja de forma continua con harinas e ingredientes con gluten. A pesar de los rigurosos procesos de desinfección entre sesiones, la volatilidad de las partículas en suspensión en el aire impide asegurar un entorno 100% libre de gluten, existiendo riesgo de contaminación cruzada.

## 5. Asunción de Riesgo y Consentimiento Informado

Al marcar la casilla obligatoria de aceptación de condiciones en la ficha de inscripción del sitio web y confirmar la compra de la plaza, el cliente declara bajo su exclusiva responsabilidad:

Haber revisado la lista de alérgenos específicos del taller seleccionado, comprender y asumir los riesgos de la actividad ordinaria del local descritos en este documento. Eximir a José Alberto Martínez Tremps (Cocina Con Papen Studio) de cualquier responsabilidad ante reacciones alérgicas o efectos adversos derivados del contacto involuntario con trazas o contaminación cruzada.