

## Curso “Gestión de alérgenos en industria alimentaria”

### Objetivos:

El **objetivo general** del curso es capacitar en los principales **métodos de conservación de los alimentos** permitidos por la legislación vigente, así como en los requisitos legales para el



etiquetado de los productos alimentarios.

Esta acción formativa Proporciona información sobre las alergias alimentarias y los alérgenos para indicar su importancia como riesgo respecto a la inocuidad de los alimentos

### Dirigido a:

*Restauración: Bares, Hoteles, Comedores, Restaurantes, Colegios, Residencias de ancianos  
Comercio-Alimentación: Pastelerías, Carnicerías, Pescaderías, Hornos, etc*

### Temario:

1. Introducción
2. Alergias e intolerancias
3. Información alimentaria obligatoria
4. Etiquetado de alérgenos
5. Infracciones y sanciones previstas
6. Análisis y gestión del riesgo

### Modalidad y duración:

Duración 20 horas,

Modalidad, 15 horas Online en nuestra plataforma [www.formacionbiocidas.es](http://www.formacionbiocidas.es)  
5 horas presenciales.

**Información - Reserva de plaza:** [formacionbiocidas@gmail.com](mailto:formacionbiocidas@gmail.com)