

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
5 horas presenciales.

Información - Reserva de plaza: formacionbiocidas@gmail.com