



## CONTROL DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS

### OBJETIVOS

Al finalizar el curso, el alumno conocerá los alérgenos de declaración obligatoria y la forma correcta de informar a sus clientes, además el establecimiento dispondrá de un plan de alérgenos, tal y como marca la legislación.



### MODALIDAD

Presencial:

Seis horas que comprenden, tanto la explicación como la realización de ejercicios.

### ¿DONDE SE IMPARTE?

- Nos desplazamos a sus instalaciones e impartimos el curso en el horario que mejor les convenga. Si lo prefiere, disponemos de aulas propias.

### PRECIOS

- Se realizará presupuesto personalizado. Realizamos todos los trámites para que la empresa disfrute del crédito que le corresponde.

### TEMARIO

1. Información general de alérgenos.
2. Legislación- Reglamento 1169/2011
3. Catorce alérgenos, látex y ejercicio
4. Información al consumidor- Aplicación del Reglamento
5. Prácticas que evitan la contaminación cruzada por alérgenos
6. Control de emergencias