

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



FORMACION Y CONCIENCIACION EN INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS Y CONTROL DE ALERGENOS EN HOSTELERIA

Modalidad:

e-learning con una duración 8 horas

Objetivos:

Aporta al alumno la formación y la toma de conciencia necesaria sobre la correcta manipulación de los alérgenos presentes en los alimentos, para dar cumplimiento a la legislación europea de aplicación en materia de seguridad alimentaria

Contenidos:

- Alergia alimentaria e intolerancia alimentaria. - Alimentos que producen alergias e intolerancias. - Buenas prácticas para evitar la contaminación con alérgenos. - Actuación de urgencia de un alérgico.

