



# ALÉRGENOS EN LOS ALIMENTOS

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

A todas aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su producción, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

## OBJETIVOS

- Conocimiento general e identificación de alérgenos y las alergias alimentarias.
- Contaminación cruzada y riesgos.
- Establecer los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y en particular el etiquetado de los alimentos.
- Implantación de un sistema de control de alérgenos.
- Protocolo de actuación frente a una reacción alérgica.
- Normativa y cambios recientes en la legislación sanitaria.

## DURACIÓN

4 horas

## PARTICIPANTES

6 - 25 personas

## CERTIFICADO

Acreditado

## MODALIDAD

