

## **Curso: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA EMPRESA ALIMENTARIA**

**Código: 2044**

**Acreditación: Formación reconocida a través de vías no formales**

**Modalidad: Teleformación**

**Duración: 35 Horas**

### **Contenidos:**

GESTIONAR LOS ALÉRGENOS EN LA EMPRESA ALIMENTARIA REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

### **Objetivos:**

- A. Seguridad alimentaria
- B. Alérgenos alimentarios
- C. Plan de gestión de alérgenos. APPCC
- D. Gestión de los alérgenos en el sector alimentario
- E. Test Final