

CONTROL DE ALÉRGENOS

**Dirigido a:**

Trabajadores de empresas que manipulan o comercializan alimentos.

Objetivos:

Que el personal conozca toda la información necesaria para la buena práctica en el tema de alérgenos.

Contenidos formativos:

Introducción

- Objetivos
- Marco legislativo
- Alergias
- Principales alérgenos alimentarios y alérgenos en el sector
- Formación
- Planificación de la gestión de riesgo
- * Materias primas
- * Formulaciones
- * Instalaciones, equipos y procesos
- Métodos de análisis y muestreo
- Procedimientos de limpieza
- Etiquetado, presentación y publicidad de alimentos.
- Principales claves en la gestión del riesgo de alérgenos

Duración: 8 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: 16:00-20:00 4 Hhrs. presenciales + 4 online

Lugar Impartición: Avda. de Alicante, 73 03400

Precio: 75,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)



Descuentos: Sin descuentos

Tipo de Formación: Bonificable. Todos nuestros cursos son bonificables por la Fundación Tripartita.

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

