



FORMACIÓN

Alérgenos: gestión y etiquetado

Modalidad: Presencial || **Duración:** 2 horas || **Precio:** consultar web

Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del Curso “Alérgenos: gestión y etiquetado”. Titulación expedida por Bureau Veritas Formación.

Destinatarios

El Curso “Alérgenos: gestión y etiquetado” está dirigido a todos los profesionales del sector agroalimentario, incluyendo directivos, responsables, técnicos e interesados en conocer problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos y sus efectos en el ser humano.

Tiene especial interés para aquellas empresas del sector agroalimentario que deseen dar respuesta a las nuevas exigencias de la población que sufre alergias e intolerancias alimentarias, como una nueva opción a la ampliación de negocio.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes relacionadas con Alergias e intolerancias alimentarias.

A la finalización del Curso el alumno será capaz de:

- Adquisición de conocimientos sobre la problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos: riesgos, prevención, nueva normativa alimentaria.
- Identificar las diferencias entre alergias e intolerancias.

Programa

- Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias
- Principales alergias alimentarias
- Principales intolerancias alimentarias
- Gestión de alérgenos
- Etiquetado de alérgenos

Contacto Telf.: 900 921 292 **mail:** formación@bvbs.es