

## Alérgenos online.

Esta formación va dirigida especialmente a los trabajadores afectados por la probabilidad de que estén expuestos a alérgenos (en polvo, líquido, sólido, etc.) en su puesto laboral. Los trabajadores adquirirán conocimientos sobre los riesgos y medidas preventivas derivados de la gestión de alérgenos, desde el suministro inicial de materias primas hasta la fabricación y el envasado del producto terminado.



### Dirigido a:

Trabajadores que manipulan alimentos o que ejerzan su actividad en empresas que ofrezcan productos que puedan contener alérgenos o se vean afectados por la normativa de referencia.

### Modalidad y Duración:

Este curso se realiza en modalidad teleformación con una duración de 6h.

### Objetivos:

- Conocer la adecuada conservación de los productos alimentarios así como su correcta manipulación.
- Prevenir las principales enfermedades causadas por intoxicación alimentaria.
- Concienciar a los trabajadores sobre los peligros y riesgos de presencia de alérgenos identificados en cada etapa de la cadena alimentaria.

### Contenidos:

- Introducción y Conceptos Generales
- Buenas Prácticas de Elaboración en la Restauración Colectiva
- APPCC. Análisis y Gestión de Riesgo en Alérgenos

