

Curso de alérgenos e intolerancias alimentarias

- ✓ Hoteles
- ✓ Bares
- ✓ Restaurantes
- ✓ Cafeterías
- ✓ Tiendas de alimentación.
- ✓ Panaderías
- ✓ Pastelerías
- ✓ Supermercados
- ✓ Comedores escolares
- ✓ Guarderías
- ✓ Empresas de catering
- ✓ Empresas de comida



Le ayudamos en todo lo necesario para adaptar su establecimiento al reglamento europeo 1169/2011

01

Identificar las diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

02

Saber como aplicar el Reglamento Europeo a su negocio

03

Evitar sanciones por incumplimiento de la normativa

04

Informar al cliente según normativa (carta, etiquetado...)



Curso Presencial



100% Bonificado