



CURSO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Este curso es **GRATUITO** y tiene un coste de 30 euros por alumno, dirigido a comerciantes del municipio que pertenezcan al sector de la alimentación o de la hostelería.

Nº de alumn@s: 15.

Duración: 4 horas.

Calendario: 18 de noviembre de 2015.

Horario: Miércoles de 16:00 a 20:00h.

Lugar: Instalaciones de la Agencia de Desarrollo Local

Documentación a aportar:

- Solicitud del curso cumplimentada.
- Fotocopia DNI/NIE.

Más información:

Agencia de Desarrollo Local

C/Eusebio Benedito, 30

Tel: 96 277 92 96

Correo: adl@ribarroja.es

CONTENDIO:

1. Alergias alimentarias, enfermedad celíaca e intolerancias.
2. Bases legales y objetivos. RD 126/2015
3. Gestión de materias primas.
4. Formulaciones.
5. Instalaciones, equipos y procesos
6. Procesos de limpieza.
7. Etiquetado. Adaptación de la carta.

MATERIAL:

1. Cuadernillo del curso.
2. Certificado de formación según RD 202/2000

Las plazas se asignarán por orden de registro de entrada de la Agencia de Desarrollo Local.

Plazo de inscripciones: del 16 al 30 de octubre de 2015.