

La Asociación de Empresarios de Alcobendas – AICA tiene el placer de invitarle al taller de PRL:

Riesgos y medidas en hostelería: Alérgenos

Jueves, 18 de mayo de 2017

Sede de AICA



Día: Jueves, 18 de mayo de 2017

**Lugar: Sede de AICA - Asociación de
Empresarios de Alcobendas. Avenida del
Doctor Severo Ochoa, 45- 3ª planta.**

Horario: De 9:50 a 11:50 horas.

[¿Cómo llegar? ¿Dónde aparcar?](#)

Objetivos:

Los objetivos del taller son informar a los empresarios del sector de restauración las obligaciones que tienen desde el punto de vista de Sanidad: formación de manipulación de alimentos al personal de la empresa, declaración de alérgenos de lo que se consume en el local y, disponer de un sistema de seguridad alimentaria (APPCC).

Dirigido a:

- Empresarios, gerentes, directores, trabajadores y autónomos.
- Técnicos de PRL.

Temas a tratar:

- Manipulación de alimentos.
- Declaración de alérgenos de hostelería.
- Sistema de seguridad alimentaria.

Impartido por:

Nerea Alonso Camarasa; técnico de PRL - Calidad - Seguridad alimentaria.

Empresa: Asesoría Técnica de Ingeniería y Prevención S.L. (ATIP).

Programa:

9:50 Recepción de asistentes

10:00 Presentación: Pedro Merodio Fernández,
Director Gabinete PRL AICA.

10:10 Ponencia: "Riesgos y medidas en
Hostelería. Alérgenos". Nerea Alonso (ATIP).

11:30 Cierre y conclusiones finales. Director
Gabinete PRL de AICA, Pedro Merodio.

11:35 - 11:50 Café.

INSCRÍBITE AQUÍ 