

# ALÉRGENOS

## RIESGOS Y MEDIDAS EN HOSTELERÍA



**21 de Abril de 2016**

**10:10 - 11:35 horas**

**Sede de AICA ([Ver mapa](#))**

**Av. del Doctor Severo Ochoa, 45,  
3ª planta, 28100, Alcobendas**

**[Inscríbete](#)**

Organiza:



Colabora:



Con la financiación de:



# Taller de PRL: “Alérgenos. Riesgos y medidas en Hostelería”.

21 de abril de 2016 | 10:10 – 11:35 horas  
Sede de AICA (Av. del Doctor Severo Ochoa, 45,  
3ª planta, 28100, Alcobendas)

## Objetivo:

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/ AUTONOMOS.
- TECNICOS DE PRL.

## Temas a tratar:

- Manipulación de alimentos
- Declaración de alérgenos en Hostelería.
- Sistema de Seguridad Alimentaria.

**09:45 h      REGISTRO DE ASITENCIA**

**10:10 h      PONENCIA: “ALÉRGENOS. RIESGOS Y MEDIDAS EN HOSTELERÍA”.**

D. Nerea Alonso Camarasa. Técnico de PRL - Calidad – Seguridad Alimentaria de la Asesoría Técnica de Ingeniería y prevención, SL (ATIP)

**11:35h      CIERRE Y CONCLUSIONES FINALES**

D. Pedro Merodio. Director del Gabinete de PRL de AICA

[Inscríbete](#)

Organiza:



Colabora:



Con la financiación de:

