

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE



TURISMO DE
PORTUGAL

escolas

Identificação dos Alergénicos nas Ementas

Com a entrada em vigor do Regulamento Comunitário 1169/2011, todos os estabelecimentos da área alimentar, têm que saber identificar qualquer substância alérgica nos produtos/refeições que fornece ou serve.

Esta ação visa esclarecer todos os interessados sobre a metodologia de identificação de substâncias alérgicas nas ementas ou nos produtos comercializados, assim como identificar todas as substâncias alérgicas e sensibilizantes as populações de risco.

Conteúdo Programático

- 01 > Aplicação do Regulamento Comunitário 1169/2011 à restauração/hotelaria e produtos embalados.
- 02 > Identificação dos Alergénicos- Notificação obrigatória
- 03 > Substâncias sensibilizantes/estimulantes- Notificar porquê?
- 04 > Exemplos práticos

Formador | Adelaide Amorim

Data | 13,20,27 maio

Horário | 18h00 às 21h00

Duração | 9 H

Local | Plataforma Microsoft TEAMS