

Curso online gratuito de Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

Curso online gratuito de Gestión de alérgenos en el sector de la restauración. En este curso se adquieren conocimientos sobre reacciones adversas de los alimentos, principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias, elaboración de ofertas gastronómicas relacionadas con las alergias e intolerancias y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración.

Contarás con un **tutor personal** especializado en la materia y **total flexibilidad horaria** para poder formarte a tu ritmo desde donde quieras.