

# **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.