

# CURSO: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Con Motivo de la aprobación de la Nueva Normativa Europea Obligatoria 1169/2011 LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR: ALÉRGENOS

**¿Cómo adaptar tu negocio a esta Normativa?**



*Destinatarios:*

Restauración: Bares, Hoteles, Comedores, Restaurantes, Colegios, etc.

Comercio-Alimentación: Pastelerías, Carnicerías, Pescaderías, Hornos, etc

Este curso es gratuito para trabajadores en activo del Régimen General a través de las cuotas de formación.

Centro de Estudios Esgarr-Víctor es una Entidad Organizadora dentro del Sistema de bonificación de cuotas de la Seguridad Social, por lo que podemos organizar la realización de CURSOS GRATUITOS PARA SUS TRABAJADORES.

Nuestro Centro está autorizado por la CONSELLERÍA DE SANIDADE con N° DE REGISTRO 549/GA.

MULTAS DE 5.000 A 600.000 €

**Rúa Cataluña, 7 O Calvario, VIGO**  
**Tel. 986271311**  
**e-mail: [esgarrv@esgarrv.com](mailto:esgarrv@esgarrv.com)**