



En formación también somos **MAS**.

Nuevos cursos añadidos al catálogo de formación

Curso de Alérgenos Alimentarios:

Formación dirigida a conocer cómo se deben etiquetar los alimentos, así como a conocer los métodos de prevención de alergias e intolerancias alimentarias.

Objetivo del curso

El objetivo de este curso es servir de orientación a todos aquellos profesionales del sector de la elaboración de comidas para colectividades (hostelería, catering, etc.) de forma que se extremen las **buenas prácticas de manipulación y el conocimiento de las materias primas y procesos** que pueden contener alérgenos, dando a conocer qué información debe estar disponible en relación con los alimentos que puedan causar alergias y/o intolerancias.

A la conclusión de esta formación, el trabajador debe ser capaz de poder entender y atender correctamente a las personas con alergias e intolerancias alimentarias, así como de incorporar las **buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a alérgicos/intolerantes alimentarios** en el trabajo de cocina.



Curso sobre el Reglamento REACH y CLP:

Curso dirigido a Técnicos de prevención, personal encargado y trabajadores en general que tengan responsabilidades en el ámbito de la prevención de riesgos laborales, en particular en los riesgos químicos, tanto desde el punto de vista de la Seguridad como de la Higiene Industrial. Además se dirige a Trabajadores y personal de mantenimiento que, dentro de sus funciones, tengan que manipular sustancias químicas, ya sea de forma habitual o de forma puntual.



Los objetivos de esta formación son:

- **Conocer los cambios legislativos** más importantes que a nivel europeo se han producido con la entrada en vigor del Reglamento REACH (Reglamento CE nº 1907/2006) relativo al Registro, Evaluación, Autorización y Restricción de sustancias y preparados químicos y el Reglamento CLP (Reglamento CE nº 1272/2008) sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias y sus mezclas.

- **Conocer cómo afectan dichos reglamentos** tanto en lo referente a la comercialización de las sustancias como en Prevención de Riesgos Laborales y, más concretamente, en la higiene industrial y en la gestión del riesgo químico.

- **Informar sobre las nuevas etiquetas y pictogramas** establecidos en el Reglamento CLP.

- **Dar a conocer las obligaciones de los usuarios** intermedios, que son de aplicación a la mayoría de empresas o profesionales que manipulan determinados productos químicos, en determinadas condiciones

- **Exponer las principales herramientas de trabajo** en las que apoyarse para realizar una gestión adecuada, haciendo especial hincapié en el intercambio de información en la cadena de suministro, en las fichas de datos de seguridad, en el etiquetado de las sustancias y mezclas y en la identificación de los escenarios de exposición.

AVISO LEGAL | DARSE DE BAJA

sede central.

Calle Monasterio de Samos,
Nº 31-33. 50013 ZARAGOZA
T 876 254 300 F 876 254 309

más prevención
red de centros.

Centros en el territorio nacional, **para estar más cerca de su empresa.**



876 254 300

prevencion@spmas.es

www.spmas.es

POLITICA DE PRIVACIDAD

De conformidad con lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa de la existencia de un fichero automatizado de datos de carácter personal creado por MÁS PREVENCIÓN y bajo su responsabilidad. La presente comunicación y detalle de servicios se efectúa en el marco de la prestación de servicios de prevención en virtud del contrato suscrito por su empresa con MÁS PREVENCIÓN. Para cualquier duda o aclaración no dude en ponerse en contacto con el personal técnico o facultativo asignado a su empresa.

