

## *Alérgenos: Soluciones para clientes y profesionales*

El Labcuina de Invat.tur, organiza esta jornada que pretende clarificar, plantear soluciones y ser foro de debate, ante las dudas y controversia generadas por la entrada en vigor del Reg. UE 1169/2011, Real Decreto 126/2015 y la obligación de informar sobre los alérgenos presentes en los platos que elabora el sector.

### Programa:

9:45 h.: Recepción de Asistentes.

10:00 h.: Bienvenida por representantes Agencia Valenciana del Turisme y Conselleria de Sanitat.

10:25 h.: **“Cómo afectan los alérgenos al consumidor”**, por Dr. Ángel Mazón, Alergólogo Hospital La Fe y miembro de AVAIC.

11:00 h.: **“Visión del cliente”**, por Jesús Salinas Buendía, representante de ACECOVA.

11:35 h.: Pausa-café.

12:00 h.: **“Alérgenos: aplicación por la administración”**, por Técnico Programa Alérgenos DGSP de la Conselleria de Sanitat.

12:35 h.: **“Soluciones tecnológicas para información de alérgenos”**, por Severino Signes, Técnico de SIGGO.

13:15 h.: Mesa redonda.

Hora: 9:45 h.

Fecha: 24 de marzo

Lugar de Celebración

### Inscripciones gratuitas:

[invattur.gva.es](http://invattur.gva.es)

[invattur@gva.es](mailto:invattur@gva.es)

966 870 150

Plazas limitadas

Invat.tur Paseo Tolls, nº2

Organiza

Colaboran