



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## ***Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería***

Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

**Duración:** 20 horas

**Precio:** 40 € \*

**Modalidad:** Online



Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

### Descripción

Este curso en gestión de alérgenos en Hostelería permite al alumnado adquirir los conocimientos acerca de la importancia que tiene la implantación de un sistema de gestión y control alimentario en el mundo de la hostelería. Todo el personal que manipule alimentos debe conocer las enfermedades relacionadas con lo alérgenos, así como las obligaciones y los distintos métodos y técnicas empleadas para establecer unas condiciones de control y seguridad en los alimentos servidos, cumpliendo con lo estipulado en el nuevo reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en la que se establece la obligatoriedad de comunicar la presencia de alérgenos en los alimentos no envasados destinados a la venta.

### Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

**cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

**cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## A quién va dirigido

El curso de gestión de alérgenos en hostelería está dirigido a los profesionales de la hostelería así como a todas aquellas personas interesadas en adquirir los conocimientos necesarios para implantar y desarrollar protocolos y planes de control y gestión de alérgenos. Especialmente, el presente curso de gestión de alérgenos en hostelería, está indicado para todos aquellos profesionales que, por obligado cumplimiento según el nuevo reglamento Europeo 1169/2011, como es el caso del sector hostelero, necesiten adquirir las competencias necesarias para desempeñar distintas labores en relación a los alérgenos alimenticios.

## Objetivos

- Conocer los aspectos generales sobre las intolerancias y alergias alimentarias.
- Determinar las características de los alimentos.
- Especificar las causas que provocan la contaminación de los alimentos, concretamente la contaminación cruzada en la contaminación de alérgenos.
- Identificar los aspectos más importantes que incluye el nuevo reglamento en materia de alérgenos en los alimentos.
- Identificar las características de la implantación de un plan de control y gestión de alérgenos.
- Conocer la finalidad de la seguridad alimentaria.

## Para que te prepara

El curso en gestión de alérgenos en hostelería está destinado a que el alumnado adquiera los conocimientos, habilidades y aptitudes necesarias para planificar e integrar un sistema de control y gestión de alérgenos en cualquier establecimiento del sector alimentario. El curso de gestión de alérgenos capacitará a los profesionales del sector de la hostelería sobre el control de alérgenos y su correcto etiquetado.

## Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como integrado en empresas, públicas o privadas, dedicadas a servicios de alojamiento, de comida y de bebida en el sector hostelero.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

### Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION en DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 65/48)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación podrá obtenerse de la Plataforma una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

## ***Materiales didácticos***

El alumn@ recibe un email con las Claves de Acceso al CAMPUS VIRTUAL en el que va a poder acceder a todo el contenido didáctico, así como las evaluaciones, vídeos explicativos, etc. así como a contactar con el tutor en línea quien le va a ir resolviendo cualquier consulta o duda que le vaya surgiendo tanto por email, chat, foros, telefono, etc.

Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

### Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

### Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## Programa formativo

# MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
  - 1.- Según su función
  - 2.- Según su descripción
3. Clasificación de nutrientes
  - 1.- Nutrientes energéticos (combustible)
  - 2.- Nutrientes plásticos (constructivos)
  - 3.- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
  - 1.- Tipos de intolerancia a los alimentos
  - 2.- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
3. Alergias alimentarias
  - 1.- Datos generales
  - 2.- Síntomas
  - 3.- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
  - 4.- Síntomas más habituales de las alergias
  - 5.- Situaciones de riesgo
  - 6.- Ideas sobre el tratamiento de alergias
  - 7.- Tratamiento de alergia a los alimentos
  - 8.- Alimentos alergénicos
4. Intolerancia al gluten

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
  - 1.- Alteración alimentaria
  - 2.- Contaminación alimentaria
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Contaminación cruzada con alérgenos

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

- 1.Principios del control de alérgenos
- 2.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
  - 1.- Principales novedades
  - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
- 3.Nuevas normas
  - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
- 4.Legislación aplicable al control de alérgenos

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción a la seguridad alimentaria
  - 1.- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- 2.La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
- 3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
  - 1.- Responsabilidades

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

- 1.Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 2.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- 3.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- 4.Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
  - 1.- Componentes del etiquetado del producto envasado
  - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
  - 3.- Alimentos sin envasar
- 5.Uniformes
- 6.Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
  - 1.- Alimentos de alto riesgo

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

- 1.Introducción
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?
- 3.Principios del sistema APPCC
- 4.Razones para implantar un sistema APPCC
- 5.El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería

Alérgenos, Alergia, alimentaria, Alimentos, Buenas prácticas, consumidor, Contaminación, Control, Cruzada, curso, Gestión, hostelería, Información, Intolerancia, Nuevo, Plan, Prevencion, Reglamento, Seguridad

Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



# EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

### FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



# EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**