EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Curso de Gestión de Alérgenos en Tiendas y Comercios

Curso de Gestión de Alérgenos en Tiendas y Comercios

Duración: 20 horas

Precio: 40 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

Descripción

Según el Reglamento Europeo 1169/2011, a, todas las empresas del Sector Alimentario deberán implantar, de manera obligatoria, una serie de medidas dirigidas a eliminar o minimizar cualquier riesgo alimentario en la Salud de los Consumidores. El presente curso en gestión de alérgenos en tiendas y comercios ofrece ala alumnado una guía sobre la implantación de planes de gestión y control de alérgenos, concretamente sobre la importancia del correcto etiquetado e información suministrada al consumidor acerca de los componentes del alimento, los establecimientos alimentarios que no cumplan con las técnicas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria marcadas en la normativa europea 1169/2011 se enfrentan a sanciones desde los 5.000€ a los 600.000€ (Ley 17/2011).

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

+ Información Gratis

A quién va dirigido

El curso de gestión de alérgenos en tiendas y comercios está dirigido a los profesionales del sector alimentario, dedicados a la venta de alimentos envasados, así como a todas aquellas personas interesadas en adquirir todos los conocimientos relativos a la gestión y control de alérgenos y condiciones sobre la información suministrada al consumidor , estipuladas en el nuevo reglamento.

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 l y gestión de alérgenos.
- Conocer la finalidad de la seguridad alimentaria.

Para que te prepara

El curso en gestión de alérgenos para tiendas y comercios está destinado a que el alumnado adquiera los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias, que le capacite para cumplir con la normativa vigente en materia de control y etiquetado de alérgenos. Tiene como objetivo principal, dar respuesta a las necesidades formativas derivadas del nuevo reglamento europeo sobre la información suministrada al consumidor, con la finalidad de aumentar la calidad y seguridad en los trabajos de manipulación y tratamiento de alimentos en los comercios de venta al público.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como integrado en empresas, públicas o privadas, dedicadas a servicios de venta de alimentos al consumidor final o a colectividades.

+ Información Gratis

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

CUALIFICA2 — 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).

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. XXXXXXXXX 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 direccion General — El/La interesado/a

Sello

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (75% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Gestión de Alérgenos'
- Cuaderno de ejercicios
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

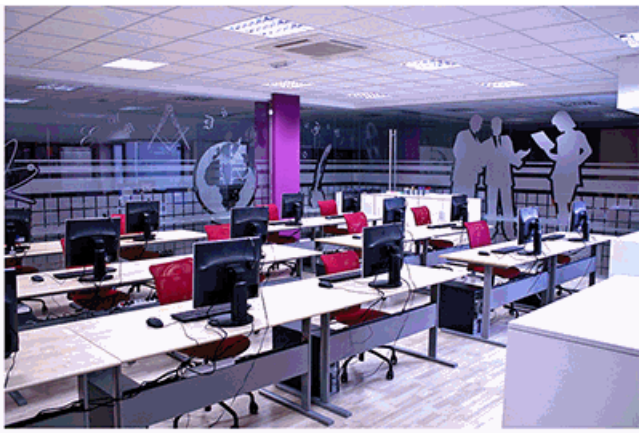
+ Información Gratis

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

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.

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

Programa formativo

MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN TIENDAS Y COMERCIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

Conceptos relacionados con la alimentación
Clasificación de los alimentos
- Según su función
- Según su descripción

Clasificación de nutrientes
- Nutrientes energéticos (combustible)
- Nutrientes plásticos (constructivos)
- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

Definiciones
Intolerancia a los alimentos
- Tipos de intolerancia a los alimentos
- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría

Alergias alimentarias
- Datos generales
- Síntomas
- Diagnóstico de la alergia a los alimentos
- Síntomas más habituales de las alergias
- Situaciones de riesgo
- Ideas sobre el tratamiento de alergias
- Tratamiento de alergia a los alimentos
- Alimentos alergénicos

Intolerancia al gluten

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

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- Alteración alimentaria
- Contaminación alimentaria

Origen de la contaminación de los alimentos
Contaminación cruzada con alérgenos

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

Principios del control de alérgenos
Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Principales novedades
- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

+ Información Gratis

Nuevas normas
- Cómo facilitar la información al consumidor
Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción a la seguridad alimentaria
- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
¿Qué se entiende por trazabilidad?
- Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

Introducción
¿Qué es el sistema APPCC?
Principios del sistema APPCC
Razones para implantar un sistema APPCC
El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decicir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

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

Terminos relacionados:

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

+ Información Gratis