



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración



DURACIÓN
100 horas



MODALIDAD
Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



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 International Online Education 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 Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración

Ver curso en la web

Solicita información gratis



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente certificado de la acción formativa de gestión de riesgos alérgicos en hostelería y restauración es un documento de carácter administrativo de carácter informativo y no constituye un título académico. El presente certificado de la acción formativa de gestión de riesgos alérgicos en hostelería y restauración es un documento de carácter administrativo de carácter informativo y no constituye un título académico. El presente certificado de la acción formativa de gestión de riesgos alérgicos en hostelería y restauración es un documento de carácter administrativo de carácter informativo y no constituye un título académico. El presente certificado de la acción formativa de gestión de riesgos alérgicos en hostelería y restauración es un documento de carácter administrativo de carácter informativo y no constituye un título académico.

DESCRIPCIÓN

Este Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración de la Familia Profesional de Sanitaria y más concretamente del área de conocimiento Atención Sanitaria el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración.

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios para prevenir y gestionar los riesgos de alergias alimentarias en el sector de la hostelería y restauración.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración está dirigido a todas aquellas personas interesadas en especializarse en dicha materia correspondiente a la Familia Profesional de Sanitaria y más concretamente del Área de Conocimiento Atención Sanitaria y que quieran especializarse en Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración.

PARA QUÉ TE PREPARA

Este Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración le prepara para especializarse en Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración dentro de la Familia Profesional de Sanitaria y más concretamente del área de conocimiento Atención Sanitaria, todo ello con único objetivo que es: Adquirir los conocimientos necesarios para prevenir y gestionar los riesgos de alergias alimentarias en el sector de la hostelería y restauración.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

SALIDAS LABORALES



Sanitaria / Atención Sanitaria

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración
- Paquete SCORM: Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★
2.625 opiniones

 **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones

 **8.582**
suscriptores

 **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



UCAM
UNIVERSIDAD
CATOLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



UDAVINCI



eCAMPUS
UNIVERSITY



Junta
de Andalucía



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



CERTIFIED
ASSOCIATE



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. ¿Qué es una intolerancia alimentaria?
2. Principales intolerancias alimentarias y tipos de alergia y detección.
3. Principales alergias alimentarias.
4. La enfermedad celíaca y la alergia al látex.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALÉRGICOS SEGÚN LA NORMATIVA.

1. Principales alimentos causantes de alergias.
2. Sustancias que causan alergias e intolerancias.
3. Productos sustitutivos para las personas con alergia o intolerancia alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS INTOLERANTES O ALÉRGICOS.

1. Información alimentaria. Reglamento Europeo 1169/2011.
2. Etiquetaje de los alimentos para personas con necesidades alimenticias específicas y correcta interpretación.
3. Simbología relacionada con alergias y intolerancia en productos específicos comercializados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS.

1. Selección de productos. Control de proveedores.
2. Contaminación cruzada. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies.
3. Formación de los manipuladores de alimentos.
4. Principios básicos de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos con alérgenos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALÉRGICOS PARA LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

1. APPCC. Etapas de APPCC según el punto de vista de alérgenos.
2. Gestión de alérgenos.
3. Declaración de alérgenos en alimentos envasados y no envasados.
4. Declaración de alérgenos en alimentos envasados en comercio minorista a petición del consumidor.
5. Etiquetado de los productos. Cartelería informativa.
6. Caso práctico de adaptación a tu establecimiento.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Gestión de Riesgos Alérgicos en Hostelería y Restauración

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!