



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso de Alérgenos Alimentarios y Manipulación de Alimentos





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Sobre Euroinnova

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y acreditaciones

5 | By EDUCA
EDTECH
Group

6 | Metodología

7 | Razones por las que elegir Euroinnova

8 | Financiación y Becas

9 | Metodos de pago

10 | Programa Formativo

11 | Temario

12 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa 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.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova

ALIANZA EUROINNOVA Y UNIVERSIDAD TRES CULTURAS

Euroinnova International Online Education y Grupo LOTTUS cierran una colaboración de forma exitosa. De esta forma, Euroinnova y Grupo LOTTUS apuestan por un aprendizaje colaborativo, innovador y diferente, al alcance de todos y adaptado al alumnado.

Además, ambas instituciones educativas apuestan por una educación práctica, que promueva el crecimiento personal y profesional del alumno/a. Todo con el fin de interiorizar nuevos conocimientos de forma dinámica y didáctica, favoreciendo su retención y adquiriendo las capacidades para adaptarse a una sociedad global en permanente cambio.

La democratización de la educación es uno de los objetivos de Euroinnova y Grupo LOTTUS, ya que ambas instituciones apuestan por llevar la educación a los rincones más remotos del mundo, aprovechando las innovaciones a nivel tecnológico. Además, gracias al equipo de docentes especializados, se ofrece un acompañamiento tutorizado a lo largo de la formación.



[Ver en la web](#)



RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 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.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 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

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

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 N°99000000169 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. 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**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Alérgenos Alimentarios y Manipulación de Alimentos



DURACIÓN
100 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación de Curso de Alérgenos Alimentarios y Manipulación de Alimentos con 100 horas expedida por la Universidad Tres Culturas UTC en conjunto con Euroinnova International Online Education



UNIVERSIDAD TRES CULTURAS UTC
EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Universidad Tres Culturas UTC
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación XXXXXXXXXXXXX
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año)

 La Universidad

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Establecimiento Consultivo, Certificación Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan. Producción 100%)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

La normativa actual que hay relativa a alergias e intolerancias no consigue eliminar el riesgo de que se produzcan reacciones adversas accidentales en los consumidores susceptibles, ya que pueden presentar alergias o intolerancias. Para prevenir estos accidentes, es fundamental conocer estas patologías y profundizar en el conocimiento de los alimentos y de las medidas que se deben imponer en la industria alimentaria, y esto lo podrás conseguir gracias al estudio del Curso de Alérgenos Alimentarios y Manipulación de Alimentos. Esta formación te permitirá controlar los posibles riesgos e implantar medidas preventivas, así como estar actualizado/a en cuanto a legislación alimentaria y etiquetado nutricional.

Objetivos

- Identificar y controlar los alérgenos alimentarios.
- Conocer el marco normativo en la gestión de alérgenos alimentarios.
- Aprender a gestionar y controlar los riesgos derivados de estas sustancias.
- Profundizar en el estudio de la celiaquía y su dieta.
- Saber realizar buenas prácticas en la elaboración de platos para personas alérgicas.
- Estudiar la alergia al látex.

A quién va dirigido

Este Curso de Alérgenos Alimentarios y Manipulación de Alimentos está dirigido a aquellos que desean especializarse en las sustancias alérgicas, pues trabajan en empresas de la industria alimentaria, como personal de cocina y manipuladores de alimentos o que gestionan establecimientos de comidas y desean ofrecer la máxima seguridad a sus clientes.

Para qué te prepara

Gracias a este Curso de Alérgenos Alimentarios y Manipulación de Alimentos obtendrás conocimientos sobre los principales alérgenos alimentarios, normativa actual, etiquetado nutricional, comunicación efectiva para informar a los clientes y cómo responder a preguntas y solicitudes relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias, así como buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Salidas laborales

Las salidas laborales de este Curso de Alérgenos Alimentarios y Manipulación de Alimentos te permitirán trabajar en empresas de la industria alimentaria, en el sector de la hostelería como cocinero

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

o camarero, en supermercados y centros de venta de alimentos al consumidor final, donde la formación de calidad, higiene y seguridad alimentaria es fundamental y obligatoria.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. La alergia a los alimentos
2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención
3. La alergia al látex
4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos
5. La enfermedad celíaca

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
3. Listado de alimentos aptos para celíacos
4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten
5. Principales alimentos causantes de alergias
6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
8. El uso del látex en la manipulación de alimentos
9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex
10. Alimentos para celíacos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Aspectos básicos de nutrición
2. ¿Por qué restauradores?
3. La rueda de los alimentos
4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria
5. La dieta sin gluten
6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias
7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARCO NORMATIVO EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Principales novedades de la reglamentación vigente
2. Los requisitos para la restauración
3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e

ingredientes que suministran los proveedores?

4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group