



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

NFC | **NEBRIJA**
FORMACIÓN
CONTINUA



**FORMACIÓN
ONLINE**

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL



Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

www.euroinnova.edu.es



LLAMA GRATIS: (+34) 900 831 200



EUROINNOVA FORMACIÓN

Especialistas en **Formación Online**

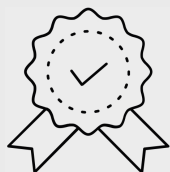
SOBRE EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Bienvenidos/as a **EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**, una escuela de negocios apoyada por otras entidades de enorme prestigio a nivel internacional, que han visto el valor humano y personal con el que cuenta nuestra empresa; un valor que ha hecho que grandes instituciones de reconocimiento mundial se sumen a este proyecto.



EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL es la mejor opción para formarse ya que contamos con años de experiencia y miles de alumnos/as, además del reconocimiento y apoyo de grandes instituciones a nivel internacional.

Como entidad acreditada para la organización e impartición de **formación de postgrado**, complementaria y para el empleo, Euroinnova es centro autorizado para ofrecer **formación continua bonificada** para personal trabajador, **cursos homologados y baremables** para Oposiciones dentro de la Administración Pública, y cursos y acciones formativas de **máster online** con título propio.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova Business School 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.

DESCUBRE EUROINNOVA FORMACIÓN

Líderes en **Formación Online**



APOSTILLA DE LA HAYA

Además de disponer de formación avalada por universidades de reconocido prestigio y múltiples instituciones, Euroinnova posibilita certificar su formación con la **Apostilla de La Haya**, dotando a sus acciones formativas de Titulaciones Oficiales con validez internacional en más de 160 países de todo el mundo.



PROFESIONALES A TU DISPOSICION

La **metodología virtual** de la formación impartida en Euroinnova está completamente a la vanguardia educativa, facilitando el aprendizaje a su alumnado, que en todo momento puede contar con el apoyo tutorial de grandes profesionales, para alcanzar cómodamente sus objetivos.



DESCUBRE NUESTRAS METODOLOGÍAS

Desde Euroinnova se promueve una **enseñanza multidisciplinar e integrada**, desarrollando metodologías innovadoras de aprendizaje que permiten interiorizar los conocimientos impartidos con una aplicación eminentemente práctica, atendiendo a las demandas actuales del mercado laboral.



NUESTRA EXPERIENCIA NOS AVALA

Más de 20 años de experiencia avalan la trayectoria del equipo docente de Euroinnova Business School, que desde su nacimiento apuesta por superar los retos que deben afrontar los/las profesionales del futuro, lo que actualmente lo consolida como el **centro líder en formación online**.

Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)



DURACIÓN:
110 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
50 € *



CRÉDITOS:
4,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova Business
School



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN

Titulación Universitaria en Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.



Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS) **Ver Curso**

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).



DESCRIPCIÓN

El presente CURSO HOMOLOGADO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS le ofrece una amplia visión de las medidas a adoptar en la manipulación de alimentos así como la relevancia de implantar en las industrias alimentarias programas eficaces de control de alérgenos alimentarios. La manipulación de alimentos engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor/cliente. Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. ES UN CURSO HOMOLOGADO BAREMABLE PARA OPOSICIONES.

OBJETIVOS

- Conocer las características de los alimentos.
- Definir los tipos de alteraciones en los alimentos.
- Describir las prácticas higiénicas en la industria alimentaria.
- Definir los principios y medidas de seguridad alimentaria.
- Identificación de la importancia de implantar un sistema APPCC.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El CURSO ONLINE HOMOLOGADO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS está dirigido a los profesionales de la industria alimentaria, relacionados con las labores de manipulación y tratamiento de alimentos, así como para todas aquellas personas interesadas en este área específica de seguridad alimentaria en alérgenos. Especialmente dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir las competencias y aptitudes necesarias para la realización de buenas prácticas en el desempeño de las labores de tratamiento y manipulación de alimentos, en condiciones de seguridad. También para aquellas personas que quieran conseguir una TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA.

PARA QUÉ TE PREPARA

El presente CURSO ONLINE HOMOLOGADO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS le prepara para adquirir las competencias y aptitudes necesarias para la realización de buenas prácticas en el desempeño de las labores de tratamiento y manipulación de alimentos, así como las habilidades y actitudes necesarias para planificar e integrar un sistema de control y gestión de alérgenos en todos los sectores que cubre la industria alimentaria. El curso de manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios está indicado para todos aquellos profesionales que, por obligado cumplimiento según el nuevo reglamento, necesiten adquirir las competencias necesarias para desempeñar distintas labores en relación a los alérgenos alimentarios, además está Acreditado por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 4 créditos Universitarios Europeos (ECTS), siendo baremable en bolsa de trabajo y concurso-oposición de la Administración Pública.

SALIDAS LABORALES

Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios.

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.

FORMAS DE PAGO



Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS) [Ver Curso](#)

Contrareembolso / Transferencia / Tarjeta de Crédito / Paypal

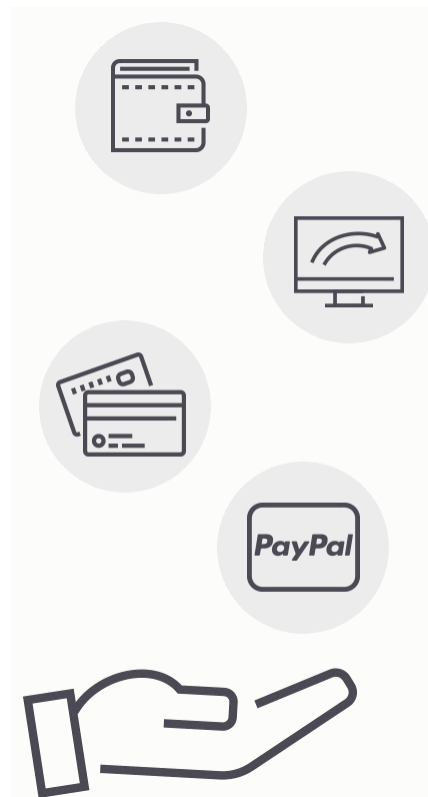
Tarjeta de Crédito / PayPal Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria. No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa . Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada

Otras: PayU, Sofort, Western Union / SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos Plazos sin Intereses + Envío Gratis



Llama gratis al 900 831 200 e infórmate de nuestras facilidades de pago.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Facilidades
económicas y
financiación
**100% sin
intereses**

En EUROINNOVA, ofrecemos a nuestros alumnos **facilidades económicas y financieras** para la realización de pago de matrículas, todo ello **100% sin intereses**.

30% Beca Desempleo: Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento para invertir en la mejora de tus posibilidades futuras.

10% Beca Alumnos :Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



BECA Desempleo

30%

30% PARA DESEMPLEADOS

Facilitamos el acceso al mercado laboral a personas en situación de desempleo.

10% PARA ANTIGUOS ALUMNOS

Queremos agradecer tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

10%

BECA Antiguos Alumnos

METODOLOGÍA Y TUTORIZACIÓN

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



REDES SOCIALES



Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran comunidad educativa, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros alumnos, ex alumnos y profesores.

Además serás el primero en enterarte de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



LÍDERES EN FORMACION ONLINE

Somos Diferentes



Amplio **Catálogo** Formativ

Nuestro catálogo está formado por más de 18.000 cursos de múltiples áreas de conocimiento, adaptándonos a las necesidades formativas de nuestro alumnado.



Confianza

Contamos con el Sello de Confianza Online que podrás encontrar en tus webs de confianza. Además colaboramos con las más prestigiosas Universidades, Administraciones Públicas y Empresas de Software a nivel Nacional e Internacional.





Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS) **Ver Curso**



Campus Online

Nuestro alumnado puede acceder al campus virtual desde cualquier dispositivo, contando con acceso ilimitado a los contenidos de su programa formativo.



Profesores/as Especialist

Contamos con un equipo formado por más de 50 docentes con especialización y más de 1.000 colaboradores externos a la entera disposición de nuestro alumnado.



Bolsa de Empleo

Disponemos de una bolsa de empleo propia con diferentes ofertas de trabajo correspondientes a los distintos cursos y masters. Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.



Garantía de Satisfacción

Más de 20 años de experiencia con un récord del 96% de satisfacción en atención al alumnado y miles de opiniones de personas satisfechas nos avalan.



Precios Competitivos

Garantizamos la mejor relación calidad/precio en todo nuestro catálogo formativo.



Calidad AENOR

Todos los procesos de enseñanza aprendizaje siguen los más rigurosos controles de calidad extremos, estando certificados por AENOR conforme a la ISO 9001, llevando a cabo auditorías externas que garantizan la máxima calidad.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permitirá al alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En esta, el alumnado podrá relacionarse con personas que estudian la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinnúmero de intereses comunitarios.

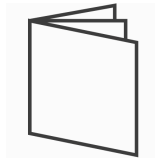


Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado, para realizar prácticas relacionadas con la formación que ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS) **Ver Curso**



Revista Digital

El alumnado 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

ACREDITACIONES Y RECONOCIMIENTOS



FONDO SOCIAL EUROPEO



CERTIFIED ASSOCIATE



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
3. Clasificación de nutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
2. Concepto de alimento
3. Nociones del valor nutricional
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

1. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
2. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3. Nuevas normas
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
4. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

Manipulador de Alimentos y Alérgenos Alimentarios (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS) **Ver Curso**

1. Selección de un equipo multidisciplinar
2. Definir los términos de referencia
3. Descripción del producto
4. Identificación del uso esperado del producto
5. Elaboración de un diagrama de flujo
6. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
7. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
8. Identificación de los puntos de control críticos
9. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
10. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
11. Establecer las acciones correctoras
12. Verificar el sistema
13. Revisión del sistema
14. Documentación y registro

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

1. Introducción
2. Diseño de planes generales de higiene

