



FORMACIÓN ONLINE

Duración: 75 horas

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

CURSO

LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN LA RESTAURACIÓN

Cómo garantizar la información y seguridad del cliente

EN COLABORACIÓN CON:

HORECA
SOLUTIONS
Consultoría especializada
en restauración y foodservice

 **eltenedor**
a TripAdvisor company

 **HOSTELERÍA
DE ESPAÑA**®



El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Un equipo de profesionales que ha estado vinculado a empresas de hostelería tanto a nivel operativo como directivo. Sabemos que los resultados son fruto del trabajo bien hecho, y de un buen sistema de gestión. Por ello nuestro modelo de formación propone:

1. Una formación mixta, presencial u online.
2. Contenidos accesibles en cualquier momento y lugar.
3. Itinerarios de formación flexibles y personalizados.
4. Una respuesta a los problemas a los que se encuentra nuestro equipo.

“ISGEG: formación para profesionales de la restauración y la hostelería”

Nuestros objetivos:

- Ayudarte a disponer de tiempo para pensar en lo importante, y no ir apagando fuegos constantemente.
- Eliminar la frustración que tenemos al no conseguir que nuestro equipo vea el negocio como nosotros queremos.
- Orientarte en cómo afrontar determinadas situaciones, en las que no sabes qué herramientas aplicar.
- Saber cómo alcanzar el rendimiento esperado. (los costes se disparan, las ventas crecen poco, y los márgenes se mantienen estancados).



CURSO
GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS
ALIMENTARIOS EN LA
RESTAURACIÓN



¿ Qué le aportará este curso?

- Entender lo que supone la implantación del reglamento 1169/2011, Ley de alérgenos.
- Conocer los conceptos: Alérgeno, alergias e intolerancias, implicación para la salud e interpretar los signos de alarma.
- Conocer las herramientas de información a incorporar a su negocio.
- Identificar la buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos relacionadas con alergias e intolerancias.
- Planificar una plan de prevención-actuación teniendo en cuenta la situación de su establecimiento.
- Elegir las medidas y tipo de información a ofrecer al cliente para el cumplimiento del reglamento 1169/2011, Ley de alérgenos.

¿A quién va dirigido este curso?

- Propietarios de establecimientos o Directores de food & beverage que son los responsables de conocer cómo aplica la ley a su negocio/unidad.
- Al equipo humano del restaurante: cocineros y personal de contacto con el cliente, que necesitan conocer cómo gestionar correctamente la manipulación de alimentos con alérgenos, y informar al cliente sobre los riesgos.

Los materiales didácticos de cada módulo incluyen objetivos, contenidos, actividades, ejercicios de autoevaluación, referencias bibliográficas, etc., es decir, un conjunto de recursos que, correctamente organizados, facilitarán el aprendizaje.

CURSO
GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS
ALIMENTARIOS EN LA
RESTAURACIÓN



Contenidos del Curso:

Módulo 1: Como aplica la ley de alérgenos, en el establecimiento de Hostelería se proponen los siguientes objetivos:.

- Informar sobre las implicaciones en su negocio de restauración del reglamento 1169/2011, Ley de alérgenos.
- Conocer los conceptos: Alérgeno, alergias e intolerancias, implicación para la salud e interpretar los signos de alarma.
- Conocer las herramientas de información a incorporar a su negocio.

Módulo 2: LIDERAZGO Y MOTIVACIÓN

- Identificar las buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos relacionadas con alergias e intolerancias.
- Planificar un plan de prevención-actuación teniendo en cuenta la situación de su establecimiento.
- Elegir las medidas y tipo de información a ofrecer al cliente para el cumplimiento del reglamento 1169/2011, Ley de alérgenos.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

CURSO
GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS
ALIMENTARIOS EN LA
RESTAURACIÓN



Profesores expertos en el sector



Elena Maestre González

Colaboradora en la realización del estudio Epidemiológico Nutricional de Cataluña 2002 (ENCAT). Investigadora de campo IMIM- PRBB en la realización del estudio de campo de ámbito estatal PREDIMED. Docente del centro de enseñanza CIREMP en cursos de Auxiliar de Geriatria y Reciclaje en Dietética. Consulta privada de dietética. Docente colaboradora en formación : Generalitat de Cataluña, Gremio pasteleros de Barcelona, Escuela de cocina BellArt, UAB “Consejo Alimentario en la AP de Salud” del Máster de AP de la UAB en la Casa de la Convalecencia. Formadora en Manipulación de alimentos y asesora en APPCC.

¡En línea directa con usted...!

CURSO

GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN LA RESTAURACIÓN



Las garantías de ISGEG

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día los 365 días del año.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- El objetivo es que completes tu formación, y te sirva para tu evolución profesional.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.
- Sabemos que hay que estar en el negocio muchas horas al día. Por ello, saber cómo aprovecharlas al máximo es el objetivo.
- A veces no sabes qué herramientas aplicar en una determinada situación. Por eso aquí encontrarás herramientas prácticas para todas las áreas de gestión de tu restaurante.

Metodología del ISGEG

1. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
2. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
3. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
4. Un **calendario personalizado** para cada alumno
5. Un **plan de acción personal** para cada alumno, con el objetivo de ayudarle a priorizar sus objetivos e implementarlos en el negocio.
6. **Herramientas de gestión**, testadas en proyectos de restauración reales.
7. **Actividades de Evaluación Continua** (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades. No se trata de memorizar para ir a un examen final, sino que vas a aprender haciendo.

CURSO

GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN LA RESTAURACIÓN



Precio del curso: 375€

- ✓ **Periodo lectivo:** septiembre junio
- ✓ **Descuento Especial** para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a **FEHR** o **eITenedor**.

Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

Titulación:

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

**Para más información
contactar con el siguiente
email o teléfono**

webmaster@isgeg.edu.es

Teléfono: 931 003 614

www.isgeg.edu.es



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE.

Todos nuestros cursos son bonificables.

¡Matricúlate...!



www.isgeg.edu.es

EN COLABORACIÓN CON:

