

Gestión de alérgenos en el sector de la restauración (FEHR) PDF - Descargar, Leer



DESCARGAR

LEER

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Descripción

20 Jul 2016 . 1.5.3. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS Y ETIQUETADO. 1.5.4. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS Y EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN. 2. OBJETIVOS. 71. 72 .. Tabla de gestión de Puntos de Control Crítico (PCC). Tabla 9 ... Hostelería (FEHR), en los que se han utilizado entre otras fuentes, el registro de.

18 Dic 2014 . El primero se llama Carta Alérgenos, y es una página web, creada por la Federación Española de Hostelería (FEHR) con la colaboración de sus asociaciones y otras entidades, que ofrece información diversa en materia de alérgenos en el ámbito de la hostelería. Anuncian también estar desarrollando un.

Representa el 46% del total de la producción del sector de la hostelería y tuvo una facturación el año pasado de 56.411 millones de euros, (es el subsector de la restauración el que sufrió el mayor descenso en su cifra de negocios, un 5,2%). El segundo grupo en importancia por su volumen, con 76.962 locales, son los.

Con el fin de acreditar que la máquina es de gestión delegada, la Federación Española de Hostelería (FEHR) ha creado un cartel identificativo. Toda la info, pinchando sobre la imagen.

14 Mar 2016 . A raíz de la aprobación de la normativa 11/69 que obliga al canal HORECA a informar a los clientes de posibles alérgenos en sus productos, AECOC decidió trabajar en un nuevo servicio: aecoCalidad, una plataforma para el intercambio de información técnica y gestión documental. Asimismo, el espacio.

Cuando se toma la decisión de montar un negocio de restauración hay que evaluar ciertos aspectos para asegurar la rentabilidad futura del proyecto. Es normal que por desconocimiento del sector o por no disponer de tiempo se recurra al servicio de gestión de hostelería profesional o asesoría de restaurantes. Delegar a.

Defensa del Sector. 14. » 7. Servicios al asociado. 17. » 8. Formación. 25. » 9. Representación sectorial. 26. » 10. Hitos de LA VIÑA en el año 2014. 28. » 11. LA VIÑA en los . derse por una estructura de la administración espe- cialmente dedicada a ... de la restauración, que además pone en riesgo la propia salud de los.

10 Mar 2016 . Fundada en 1977, la Federación Española de Hostelería (FEHR) es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de cerca de 300.000 empresas de restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración. Este conjunto empresarial.

18 May 2017 . . más de 3000 profesionales de la restauración para la gestión de los 14 alérgenos más frecuentes en las cocinas, siendo el gluten uno de ellos. Además, la compañía ha lanzado junto con a la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y la Federación Española de Hostelería (FEHR).

Gestión. Responsable. 2016. Grupo Vips / Quiénes somos /. Quiénes somos. Grupo Vips es uno de los grupos multimarca y multiformato líderes del sector de la hostelería y el .. Inclusión de los protocolos de información sobre alérgenos en las cartas de Grupo Vips .. Española de Hostelería y Restauración (FEHR).

4.1. la higiene alimentaria en el sector de comidas preparadas: su importancia para la salud pública y el ... su actividad laboral, que en el sector de la restauración colectiva comprende una gama amplia de puestos de ... dietas especiales, comida rápida, alérgenos, alimentos ecológicos, etc., y cumplir con los requisitos.

Gestión de alérgenos en el sector de la restauración (FEHR) | Obra colectiva | ISBN: 9788490847367 | Kostenloser Versand für alle Bücher mit Versand und Verkauf duch Amazon.

Gestion Integral del Turismo en la ciudad de .. establecimientos que conforman el sector hostelero sevillano, así restaurantes, cafeterías, bares, catering, colectividades ... compuesta por la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Asociación Española de destinos para la promoción del turismo gastronómico, la.

La Guía de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria tiene el objetivo de facilitar el trabajo de las empresas del sector [...] ... alimentación y bebidas, distribución, comercio y restauración -FIAB, AECOC, ANGED, ACES, ASEDAS, CEC, FEHR, FEHRCAREM y COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS- han mostrado.

El periodo de transición en lo referente en la información a suministrar al consumidor sobre alérgenos finaliza el próximo 13 de diciembre, por lo que a partir de . asociaciones de hostelería y restauración (FIAB, FEHR, FEHRAREM y FEADRS) que incluyen a grandes cadenas de restauración (VIPS, McDonalds, KFC...).

Alérgenos en el menú. Cariñena y sus vinos. Premios de la FEHR. 8-10. 6-7. 11. La gala de la Federación Española de Hostelería se ha celebrado en. Zaragoza y uno de .. Y no solo eso, sino que además la gran noche del sector tuvo sabor . de integrar la gestión profesional y el asesoramiento especiali- zado como un.

7 Mar 2016 . Club Fehr colabora con la Federación Española de Hostelería con programas que facilitan la gestión y la promoción del sector. . en el grupo de empresas que conforman Club Fehr, un colectivo que a través de diferentes acciones y programas persigue la mejora de las empresas de restauración, de los.

17 May 2017 . . más de 3.000 profesionales de la restauración para la gestión de los 14 alérgenos más frecuentes en las cocinas, siendo el gluten uno de ellos. Además, la compañía ha lanzado junto con a la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y la Federación Española de Hostelería

(FEHR).

En boca. según el Presidente de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR). 2% PIB NACIONAL 1. .. Representa el 7. de gestión del negocio. el programa se mueve alrededor de “las clave de un nuevo entorno”. me parece muy bien. porque queremos un sector perfectamente reglado con grandes.

20 Dic 2016 . Un cordón umbilical entre el campo y el cliente que sea la restauración. adria-mano-mesa. Hostelería y Asociacionismo. Adria: En vuestra asociación, que porcentaje de locales están? La verdad, Manuel. Espinar: El 10%. Adria: ¿Solo? Espinar: El problema del asociacionismo en nuestro sector es algo.

22 Oct 2014 . . una iniciativa de formación online para empresarios y directivos del sector de la hostelería, ha decidido lanzar el próximo tres de noviembre del año 2014 la segunda edición del 'Curso Universitario Experto en diseño y gestión de operaciones en restauración' con la colaboración de FEHR y UDIMA.

23 Abr 2017 . Nuestra portada no deja lugar a dudas de cual es el Reportaje Especial que hemos desarrollado en las páginas de nuestra revista del mes de abril, ¿verdad? La celebración de la I edición de los Encuentros Pro- veedores Hosteltur en Madrid los días 16 y 17 de enero, es un evento del que nos sentimos.

por el sector. 3. Examinar la estructura ocupacional del sector, las ocupaciones y sus competencias profesionales. 4. Descripción de los diferentes sistemas de .. de restauración. ▫ Real Decreto 3484/2000, de 26 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de.

25 Oct 2017 . DeAtún está tramando un plan sangriento para este Halloween, que ayudará a disfrutar al máximo de la noche más terrorífica del año. Gran variedad de platos para devorar en una noche de miedo. DeAtún lanzó hace unos días su nuevo vino, “Sangre DeAtún”, para acompañar y seguir deleitando a sus.

El aumento interanual en el sector de alojamiento ha sido del 5,1% y en el de restauración. . de Toledo (AHT) comparte la recomendación realizada por Federación Española de Hostelería (FEHR) y valora positivamente que los hosteleros concierten la Gestión Delegada de la venta de tabaco en sus establecimientos.

Etiquetado nutricional de los alimentos en restauración .. sector de hostelería. 4 de diciembre. Emilio Gallego asiste a reunión del Consejo de Formación Profesional. 5 de diciembre. Comienzo del Congreso Integra . Comienza el I Congreso Inmigración, Empresa y Gestión de la Diversidad, organizado por FEHR, en.

. ALERGENOS. 02 de Enero de 2015. El pasado 13 de Diciembre ha entrado en vigor el Reglamento Europeo de información al Consumidor. Img. ENTRADA EN VIGOR DEL REGLAMENTO EUROPEO QUE OBLIGA A FACILITAR AL CONSUMIDOR INFORMACION SOBRE ALERGENOS EN EL SECTOR HOSTELERO.

Marcel Abarca lleva más de 30 años de su vida profesional en el sector de la trazabilidad y la identificación. . Y lo más importante: los alérgenos. . Labelfood acaba de adherirse a Fehr, la Federación Española de Hostelería y Restauración y desde esa plataforma tratamos de comunicar al profesional que tiene a su.

Federación Española de Hostelería (FEHR). . E-mail: fehr@fehr.es. Web site: www.fehr.es. AUTORES: Ernesto Osorio Gorrotxategi (Profesor Técnico de Formación Profesional, Especialidad Cocina y Pastelería) ..

Por otra parte, ante el creciente aumento en el sector de la restauración del uso de objetos fabricados con.

22 Ago 2014 . Para recibirlo se requiere formación básica de manipulación de alimentos en el sector de hostelería y restauración. Al finalizar el curso, el alumno será capaz entender y atender correctamente a las personas con alergias e intolerancias alimentarias, así como de incorporar las buenas prácticas de.

17 Dic 2014 . Cartel indicativo de información sobre alérgenos distribuido por las asociaciones de la hostelería entre los restaurantes . Con el fin de facilitar el cumplimiento de esta norma, la Fehr ha creado www.hosteleriaynutricion.com, donde el profesional de la restauración encontrará información detallada sobre.

14 Jul 2014 . Estudio de las características del sector de la restauración colectiva: condiciones higiénico-

sanitarias de los establecimientos, . Estudio de las características de los establecimientos de restauración colectiva con especial referencia a las condiciones .. Gestión de alérgenos y sustancias causantes de. 30 Nov 2016 . En los Premios Nacionales de Hostelería organizados por la Federación Española de Hostelería (FEHR) . Posee un programa de fidelización pionero y líder en el sector de la restauración, Club VIPS, con más de 1.000.000 socios en toda España y cuya App, única en el mercado y lanzada a finales de.

periódica, accesible y útil para la gestión de sus negocios? 1 . proveedoras, distribuidoras y operadoras de restauración que operan en este sector. Tiene como . FEHR. Favoreciendo la participación de bares y restaurantes a través de las diferentes federaciones regionales y locales. Restaurantes y Bares. El Índice K.

17 May 2017 . La compañía se alía con FACYRE y FEHR para lanzar un distintivo para restaurantes que disponen de recetas libres de gluten . Además, hasta ahora ha formado ya a más de 3.000 profesionales de la restauración para la gestión de los 14 alérgenos más frecuentes en las cocinas, siendo el gluten uno.

Nº 38 - RECORDATORIO ALÉRGENOS Y PLANES DE HIGIENE. Nº 39 - Catering Grosso . Cena Carnaval . Nº 56 - ULTIMAS PLAZAS - Jornada sobre Seguridad Alimentaria en el sector HORECA - Higiene Monitorizada . Nº 125 - CONVOCATORIA CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN 10 de MARZO 2016. Nº 126 - Guía.

Encuentra toda la información sobre los diferentes tipos de alérgenos, la normativa vigente y el listado de asociaciones donde ampliar información.

19 Dic 2009 . Recopilación de las noticias más interesantes del sector de la pizza y de la gastronomía en general. Noticias propias a partir de las informaciones directas. Para estar al día del sector, del mercado y de la técnica. delivery, take away, food service.

27 Feb 2017 . Es graduada en gastronomía y artes culinarias y propietaria de negocio del sector de la restauración desde hace cinco años. . la agilidad y cercanía en la toma de la comanda, la capacidad de recomendación de platos, la atención en los marcajes de los alérgenos, trato, atención y servicio al cliente.

Hostelería & Restauración, Biomical, consciente de las necesidades del sector continua potenciando ... la gestión de Varma. Para mí ha sido importante en mi vida profesional, en la que creo haber contribuido durante los últimos más de 40 años a su crecimiento y consolidación .. ción Española de Hostelería, FEHR, y.

14 Ene 2015 . Según datos presentados por la Federación Española de Hostelería (FEHR), 350.000 locales en España se verán afectados por la nueva normativa. Esta nueva ley que . Revista colombiana de gestión y negocios para restaurantes, hoteles y empresas del sector de la hospitalidad y la gastronomía.

¿Afecta el control de los alimentos modificados genéticamente al sector de las colectividades? . Para poder determinar el contenido o no de OMG en los platos finales, se debe seguir una gestión parecida a la del control de alérgenos, es decir, tener información sobre la materia prima y detalle de los ingredientes de cada.

Curso de Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración, impartido en las modalidades Online. En ADAMS recibirás una formación práctica y de calidad. Más información aquí.

26 May 2015 . Se abordó el presente y futuro de la restauración, el horizonte de la demanda interna y turística, los nuevos canales de promoción y comunicación aplicados a bares y restaurantes, las soluciones para la gestión de energía en el sector, la gestión empresarial de las pymes, la competencia y la fidelización.

La Federación Española de Hostelería (FEHR) junto con sus asociaciones han puesto en marcha la web www.hosteleriaynutricion.com con el fin de dar toda la ... Congreso abordará, de la mano de reconocidos expertos, diversos temas como el presente y el futuro del sector, así como el modelo de restauración hacia el.

Comprar el libro Gestión de alérgenos en el sector de la restauración (FEHR) de VV.AA., Adams (9788490847367) con descuento en la librería online Agapea.com; Ver opiniones y datos del libro.

4 Sep 2017 . Desde ÓPTIMA CONSULTORES ofrecemos soluciones de gestión a todo tipo de organizaciones; somos una consultora especializada en la Gestión .. Española de Hostelería y

Restauración (FEHR), cerca de un 9% del empleo total en España al inicio del pasado año pertenece al sector hostelero,.

10 Nov 2015 . la cadena alimentaria; la gestión de los. Sandach en la producción . alérgenos y sus intolerancias; las zoonosis y la sanidad animal; .. de bajada del tipo de IVA aplicado al sector. Los ocho presidentes de los Colegios Oficiales de Veterinarios de Andalucía con Moreno Bonilla y Jaime Raynaud (PP).

lo que suele ocurrir que al hablar de la restauración se englobe al sector en general. • Análisis del empleo. ... ingredientes alérgenos estará dirigido a toda familia sin tener en cuenta su tamaño. •

Ingresos. ... Los procesos de gestión serán realizados por el gerente y engloban los procesos que son necesarios para.

Intentar anticipar lo que ocurrirá en el 2017 no es una tarea fácil. ¿Qué camino seguirá la hostelería española? ¿Qué retos tendrá que afrontar? ¿Cuáles son las principales innovaciones que veremos? ¿Cómo evolucionarán las técnicas de investigación culinaria? A estas y otras preguntas responde el primer Informe.

16 horas lectivas. Formación Online. La Gestión de los Alérgenos. Alimentarios en la Restauración. Todo establecimiento debe tener un sistema que le permita informar a sus clientes sobre los posibles alérgenos presentes en los platos. CURSO DE GESTIÓN.

31 Ene 2017 . NOMBRE DEL CURSO: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN. FAMILIA PROFESIONAL: SANIDAD. DURACIÓN: 50 horas. FECHA INICIO: 18/04/2017. FECHA FINAL: 11/05/2017. HORARIO: 16:30 a 20:30 (lunes a jueves). MODALIDAD: PRESENCIAL. CENTRO: EFA.

15 Dic 2014 . Desde Federación Española de Hostelería (FEHR) se acoge esta nueva ley como un paso más en la información disponible para el consumidor que refuerza la calidad y el servicio exigido y ofrecido por el sector hostelero en España. Nuestro país es uno de los que cuenta con normativas más rigurosas.

Fiel, desde 1997, a la cita anual de la feria NRA Show (organizada por la Asociación Nacional de Restaurantes, National Restaurant Association) el sector español . El pasado mes de enero, dieciocho empresas españolas estuvieron presentes en el Salón Mundial de la Restauración y la Hostelería, Sirha, celebrado en.

El Ayuntamiento de Madrid con la finalidad de evitar posibles riesgos relacionados con la seguridad vial y ciudadana, entre el 1 de diciembre de 2017 y el 7 enero de 2018 (ambos incluidos), tiene previsto implantar de manera anticipada y programada una serie de medidas extraordinarias de control y regulación de la.

28 Sep 2017 . A la cita han acudido directivos de empresas líderes de alimentación y bebidas, así como profesionales de la administración pública, asociaciones de .. Por ello, para profundizar sobre el papel de este sector en el desperdicio alimentario, la mesa de debate 'Restauración y desperdicio alimentario.: de Fomento de San Sebastián al sector hostelero. IV ETAPA N°41 VERANO 2017. Forum Deusto: Los retos del turismo guipuzcoano a debate. Euskadiko. Gastronomía eta . 25 > Sherry Festival. 28 > José Luis Yzuel, nuevo presidente de FEHR .. desde su trabajo en la administración, se rasgan las vestiduras porque.

Curso básico sobre gestión de alérgenos en el sector de la restauración. FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELE. Editorial: FEHR /; ISBN: 978-84-15213-11-6 /; Precio: Precio: 50.00€ (48.08€ sin IVA). Ver Ficha. No disponible.

13 Abr 2016 . El 17% de la población europea es alérgica a algún tipo de alimento. En diciembre de 2014 entró en vigor en España la normativa europea que obliga a establecimientos de restauración y servicios de comida no envasada a informar de manera proactiva a sus clientes sobre la presencia de alérgenos en.

Club Fehr colabora con la Federación Española de Hostelería con programas que facilitan la gestión y la promoción del sector y actualmente cuenta entre sus . conforman Club Fehr, un colectivo que a través de diferentes acciones y programas persigue la mejora de las empresas de restauración, de los profesionales.

16 Noticias de Distribución y Restauración. 22 Noticias de SADA la noticia. 24 Pilar Farjas, Secretaria general de .. la gestión de la granja. Como complemento, la Universidad de Sevilla, uno de . Se puede

encontrar más información en la web www.siag.info. EL SECTOR AVÍCOLA ESPAÑOL SE CITA EN SIAG 2014.

1 Jun 2017 . La undécima edición de los Premios FEHR coincide con el 40 aniversario de la institución, por lo que se creará un Comité de Honor formado por autoridades y personas de reconocido prestigio en el sector, cuyo objetivo es el de fomentar el prestigio y reconocimiento de estos Premios Nacionales de.

Alimentum. 1031 Me gusta · 4 personas están hablando de esto. Alimentum es la solución ideal y completa sobre composición nutricional, seguridad.

29 Jun 2016 . El primer paso en el proceso de digitalización de las empresas hosteleras ha sido la creación de un nuevo portal: www.dondecomer.es con la oferta más completa de restauración. El servicio se complementa con el software de gestión de reservas y clientes que mejor satisface las necesidades del sector.

14 Dic 2014 . Según el nuevo Reglamento de alérgenos, las empresas de hostelería están obligadas a facilitar a sus clientes información sobre los alérgenos de sus . capaz de garantizar la veracidad de la información ofrecida en materia de alérgenos, deberá indicarlo expresamente, recomiendan desde la Fehr.

La Federación Española de Hostelería y Restauración ya está buscando a los candidatos para la nueva edición de sus Premios, que buscan reconocer la labor de las empresas del sector en apartados culturales, sociales, tecnológicos o medioambientales. Imagen de Entra en vigor la nueva normativa de información.

S.A.R. el Príncipe de Asturias ha recibido en Audiencia al Comité Ejecutivo de La Federación Española de Hostelería (FEHR) en la mañana de hoy. El Comité Ejecutivo de FEHR, encabezado por su presidente, José María Rubio, ha querido transmitir al Príncipe la importancia del sector para el desarrollo económico del.

Fecha fin: Horario: PRECIO: 50 EUROS; 5 €/hora x número de horas/alumno. Precios especiales para grupos y empresas asociadas a organizaciones empresariales de hostelería. Gestión de alérgenos en el sector de la restauración. MODALIDAD TELEFORMACIÓN. 25 HORAS DE DURACIÓN | 20 DÍAS DE CONEXIÓN

1 May 2017 . Con el fin de facilitar el cumplimiento de esta norma, la Fehr creó www.hosteleriaynutricion.com, donde el profesional de la restauración encuentra información detallada . En este caso en concreto, el restaurante Patio ha optado por introducir en su web, en la pestaña “Menús”, una carta de alérgenos.

9 Mar 2015 . Todo ello, a partir de la denominada Carta de Alérgenos. Un documento elaborado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) en colaboración con asociaciones y otras entidades. Una información que ayudará a la hostelería y a otros profesionales del sector de la alimentación o servicios de.

FEGATUR recoge en su web el estudio desarrollado por la marca Galicia Turismo Rural para conocer mejor las características de este sector, su distribución .. La Federación Española de Hostelería (FEHR), con la colaboración de ISDI, centro formativo para el sector digital y apoyo a la digitalización empresarial y a.

2 Feb 2015 . Para acabarnos de despistar ayer vimos que la Fehr (Federación Española de Hostelería) estaba ofreciendo a sus asociados un modelo de cartel . La Comunidad de Madrid publicó en noviembre una guía que lleva por título Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar, dirigida al sector de la.

Sector Alimentación y Bebidas. La nueva Portobello se hará cargo de la gestión de Aguinaga y ICFC. Tras la guerra de los últimos meses en Ibersuizas, el antiguo jefe directivo crea Portobello y se lleva gran parte de la cartera inversora de la primera. . Leer noticia completa.

Campofrío Smart Solutions (soluciones inteligentes) pretende ofrecer soluciones especializadas a cada segmento de la restauración, creando conceptos de valor . de sector Horeca, que a nivel europeo, pone a disposición de nuestros clientes un catálogo electrónico con una oferta integral para el ahorro en la gestión de.

28 Abr 2015 . Caso B. Un establecimiento decide diferenciarse y hacer publicidad de que garantizan una correcta gestión de alérgenos y que los consumidores no se . ¿Creéis que la propia ley de mercado

animará a hosteleros y sector de venta minorista a contribuir a que las personas con alergias alimentarias.

hotelera (extrahotelera casi testimonial), sector de restauración, cafeterías y otras modalidades como . y empleo. Gestión profesional. Administración. Comercial. Presidencia. Secretaría-Gerencia. Asamblea General: todos los socios de la provincia de Huesca. . Información y formación en materia de alérgenos. PRESIDENTE. Los alérgenos. Gran Via de les Corts. Catalanes, 481, baixos. 08015 - Barcelona. T 933 018 891. F 933 174 553 www.gremirestauracio.com . (FEHR), el Gremio de Restauración de. Barcelona y otras en- tidades del sector han alertado sobre la ne- cesidad de que el Go- bierno del Estado pon-. FEHR es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de más de 300.000 empresas que integran el sector de la restauración.

7 May 2015 . Aprovechando esta circunstancia, La junta directiva de la Federación Española de Hostelería (FEHR) ha redactado un decálogo de prioridades de la . y ayudas a la inversión, además de fiscalidad razonable; para el sector en Baleares es fundamental también el apoyo de la Administración pública, tanto.

30 Jul 2009 . Cada vez es más frecuente que desde el ámbito de la cocina profesional se tenga que dar respuesta a las demandas de un sector de la población con necesidades alimenticias específicas. Tanto en la restauración colectiva, como pueden ser colegios, comedores de empresa, hospitales o medios de. Departamento de Métodos Cuantitativos en Economía y Gestión, Facultad de Economía, Empresa y Turismo, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Las . La Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR) advertía repetidamente en los medios de comunicación sobre el impacto negativo que tendría la.

especialistas, sociedades científicas, empresas del sector de la alimentación y administraciones públicas . ocasiones no exento de inseguridad —especialmente en establecimientos de restauración en los que es fácil . Administración general del Estado, de las comunidades autónomas y de las ciudades. 2 El Justicia de.

Curso Universitario Especialista en Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria para Restaurantes Dietética, Nutrición y Seguridad Alimentaria para Restaurantes 2 créditos - 50 horas lectivas Formación Online El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía persigue profesionalizar el sector de la restauración.

9 Abr 2015 . FEHR OFRECE LA CARTA DIGITAL PARA INFORMAR SOBRE ALÉRGENOS A LOS CLIENTES DEL SECTOR . la necesidad de nuevas herramientas de gestión para los establecimientos, hemos creado www.cartadon.es , un sistema de carta digital que genera toda la información exigida por la nueva.

26 Nov 2014 . Realización y gestión de cursos gratuitos de la Federación nacional de Hostelería y de la . la Formación en Manipulación de Alimentos, Alérgenos,. Cata de Vinos, Coctelería, Barista Café, .. y autorizado legalmente con el que cuenta el sector hostelero en Segovia y pro- vincia, para poder defender.

necesidades del sector agroalimentario al mismo tiempo que facilita la competencia del mismo. 3.1. Estudio en ... Se ha actualizado la documentación del sistema de gestión de calidad, con la revisión de seis de los quince . alérgenos y se ha validado un método para determinación de sulfatos por cromatografía iónica.

Consumo eficiente de recursos naturales y cambio climático. Gestión de residuos. 7. 16. Calidad. Relación de McDonald's con sus proveedores. Aseguramiento de la calidad en la cadena se ... Dentro del sector de la restauración de servicio rápido .. Restauración (FEHR) con la concesión del. Premio FEHR a la.

25 May 2017 . “Con motivo del mes del celiaco, nuestro colaborador Unilever Food Solutions ha desarrollado una serie de materiales para la gestión de alérgenos dirigidos a los profesionales del sector hostelero. Esta compañía, plenamente sensibilizada con las intolerancias alimenticias, ha dado un paso más allá en.

9 Abr 2014 . ganar en eficacia y eficiencia la gestión de la Administración. General del Estado. .. restauración y por último el sector de la distribución y el co- ... de distintas secuencias o elementos genéticos que pudieran estar presentes en esta variedad de papaya MG originada en Tailandia. 4. Alergenos.

Curso de Gestión de Alérgenos en Hostelería. (20 h.) Euroinnova Formación . FEHR-Federación Española de Hostelería y Restauración (Madrid). 2005-06. Nutrición y dietética (1 año). UNED. . Curso: Riesgos y medidas preventivas del Sector Hotelero en puestos de cocina y Auxiliar de cocina. (FREMAP 2012, 4 horas)

La responsabilidad de los operadores de la cadena alimentaria, la gestión de los aprovisionamientos o la distribución también se verán afectados. . la Asociación para la Autorregulación de la Publicidad (Autocontrol), los sectores de la distribución (ANGED, ASEDAS y ACES) y el de la hostelería y la restauración (FEHR y.

Toda la información de alérgenos en una web creada para ayudar a la hostelería. La Federación Española de Hostelería (FEHR) junto con sus asociaciones han puesto en marcha la web [Leer más] . Nace la Asociación de Bares, Cafeterías y Restaurantes de Jaén para 'defender' el . noticias.

26 Nov 2013 . ADMINISTRACIÓN: M^a Ángeles Teruel. M^a Teresa Martínez informacion@eypasa.com. EDITA: (Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.). C/ General ... restauración. (Grupo. Autogrill;. Telepizza; Mcdonald's y The Eat Out. Group). • Ocho del sector de la distribución. (Eroski; Sabeco (Simply); El Corte.

Gestion de alergenos en el sector de la restauracion (fehr). , Obra Colectiva, 18,00€ .

28 Nov 2013 . FIAB presenta una Guía de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria para seguir garantizando la seguridad del consumidor. 28 noviembre .. 45 empresas de la industria de alimentación y bebidas, el sector de la restauración y la distribución han firmado hoy su adhesión al nuevo Código PAOS de.

28 Ene 2016 . Alimentaria incluirá el espacio Vinorum Think donde se desvelarán las últimas novedades del sector, los . Restaurama (alimentación fuera del hogar: hostelería, restauración, catering y colectividades) .. de alimentos libres de alérgenos o gluten representan el 4% del total del sector alimentario,.

15 Dic 2014 . Listado de alérgenos elaborado por FEHR. La Federación Española de Hostelería (FEHR) ha creado www.hosteleriaynutricion.com para divulgar la nueva normativa sobre información facilitada al consumidor en materia de productos de alimentación envasados. El pasado sábado 13 de diciembre entró.

Usuarios Datisa – Nueva normativa alérgenos. por Soporte | Oct 6, 2016 . “Casi estamos acostumbrados a las buenas cifras que arroja el sector turístico en España. Pero eso no debe . Aplicación de nuevas tecnologías para la gestión de escandallos en el ámbito de la restauración. por admin | Jun 9, 2011 | restaurantes.

Hoy más que nunca, podemos afirmar que la nutrición comunitaria es una disciplina compleja, y como parte integrante de la misma, la restauración colectiva debe .. Para Jose María Rubio, presidente de FEHR, “el acuerdo entre Restaurama y FEHR pone en valor un sector que cuenta con casi 300.000 establecimientos.

24 Oct 2016 . CURSOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, GESTIÓN HORECA Y SERVICIO. Por ello, FORHOS ofrece los cursos de manipulador de alimentos de alto riesgo y gestión de alérgenos en el sector de la restauración. Ambos se pueden realizar en la modalidad de teleformación o presencial. También es.

