



FORMACIÓN ESPECIALIZADA EN ALÉRGIAS ALIMENTARIAS

Cursos disponibles para el año 2012

Dirigidos a profesionales de los sectores de Salud y Alimentación; Hoteles y Restauración; Profesores y Monitores de Ocio y Tiempo libre; Industria y Calidad Alimentaria.

CURSOS AVALADOS POR HISTASAN, ASOCIACIÓN MADRILEÑA DE ALERGIAS ALIMENTARIAS



FINANCIADOS POR LA FUNDACIÓN TRIPARTITA



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Edificio CENP
C/ Joaquín María López, 62
E-28015 MADRID
Tlf.: +34 91 448 48 41
Fax: +34 91 44795 11
www.cenp.com

2012_Curso 1.- **Gestión Integral de las Alergias Alimentarias**
Curso semipresencial_ 26 horas, 8 de ellas presenciales.

2012_Curso 2.- **Convivir con la Alergia Alimentaria.**
Curso semipresencial_ 15 horas, 5 de ellas presenciales.

2012_Curso 3.- **Manipulación de Alimentos en las Alergias Alimentarias.**
Curso presencial_ 10 horas

2012_Curso 4.- **Control de Alérgenos en la Industria Alimentaria.**
Curso semipresencial_ 15 horas, 5 de ellas presenciales.

Todos los cursos se imparten por profesionales titulados especialistas.

Lugar donde se imparten:

CENTRO ESPAÑOL DE NUEVAS PROFESIONES
c/ Joaquín María López, 62 - E-28015 MADRID
Metro Islas Filipinas - Intercambiador de MONCLOA

¿Cómo realizar la inscripción?

Más información en:
alergiasalimentarias@cenp.com
www.cenp.com

+ Cursos >



CENTRO
ESPAÑOL
DE NUEVAS
PROFESIONES

Uno de nuestros objetivos es que los
alérgicos y sus familiares y amigos
aprendan a convivir con la Alergia
Alimentaria.

Orientados al público general.

CURSOS AVALADOS POR HISTASAN,
ASOCIACIÓN MADRILEÑA DE ALERGIAS
ALIMENTARIAS

HISTASAN



EL CENP ES CENTRO ORGANIZADOR DE
LA FUNDACIÓN TRIPARTITA

Edificio CENP
C/ Joaquín María López, 62
E-28015 MADRID
Tlf.: +34 91 448 48 41
Fax: +34 91 44795 11
www.cenp.com

FORMACIÓN ESPECIALIZADA EN ALÉRGIAS ALIMENTARIAS

Cursos disponibles para el año 2012

2012_Curso 5.- **¿Alérgico a los Alimentos? ¡BIENVENIDO!**

Orientación básica para recién diagnosticados.

Curso presencial_ 5 horas

2012_Taller 6.- **Protocolos de Actuación de Emergencia**

Taller de Primeros Auxilios aplicados a las Alergias Alimentarias.

Taller presencial_ 2 horas

2012_Taller 7.- **Fisioterapia Respiratoria_ para niños y adultos**

Controlar tu respiración te ayudará a reducir la administración de medicamentos.

Taller presencial_ 2 horas

2012_Taller 8.- **El Alérgeno Oculito**

Taller de Etiquetado de los Alimentos.

Taller presencial_ 2 horas

Todas las actividades están dirigidas por un profesional titulado especialista.

Lugar donde se imparten:

CENTRO ESPAÑOL DE NUEVAS PROFESIONES

c/ Joaquín María López, 62 - E-28015 MADRID

Metro Islas Filipinas - Intercambiador de MONCLOA

¿Cómo realizar la inscripción?

Más información en: alergiasalimentarias@cenp.com

www.cenp.com