INESEM
BUSINESS SCHOOL

Perito Judicial en Alergias Alimentarias + Titulación Universitaria en Elaboración de Informes Periciales (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Perito Judicial en Alergias Alimentarias + Titulación Universitaria en Elaboración de Informes Periciales (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

duración total: 425 horas ***horas teleformación:*** 150 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Si le interesa el ámbito de la peritación judicial y quiere conocer los aspectos esenciales de este entorno en relación con las alergias alimentarias este es su momento, con el Curso de Perito Judicial en Alergías Alimentarias podrá adquirir los conocimientos fundamentales para realizar esta labor con éxito. Este curso le capacita para el libre ejercicio del Perito Judicial en Alergías Alimentarias en procesos judiciales de ámbito civil, laboral o penal, así como para trabajar por cuenta ajena. Este Curso de Perito Judicial en Alergías Alimentarias contiene todo lo necesario para poder ejercer como Perito Judicial, desarrollando con éxito esta actividad, además una vez obtenido el diploma va a poder tramitar el alta en los Juzgados que él designe. Este curso de Perito Judicial incluye toda la legislación actual en el mundo del Peritaje.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer las funciones, procedimientos, técnicas e instrumentos de la Peritación judicial.
- Conocer los diferentes tipos de Peritaje que podemos encontrarnos.
- Interpretar el sistema de mediación y la importancia de éste en la implicación de los afectados.
- Diferenciar entre los tipos de informes periciales.
- Conocer el proceso de elaboración de los informes periciales.
- Analizar las pruebas judiciales, desde su concepto hasta la práctica de dicha prueba.
- Analizar cómo valorar la prueba pericial.
- Reconocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias. Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos.
- Aprender cómo debemos enfrentarnos al Reglamento Europeo 1169/2011.
- Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas del sector que no cumplan con dicha normativa.

para qué te prepara

Este Curso de Perito Judicial en Alergías Alimentarias le prepara para obtener los conocimientos necesarios para intervenir como Perito en los juzgados y Tribunales de Justicia, especialmente en el ámbito civil y penal. El artículo 335.1 de la LEC (Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil) se refiere a esta figura y establece que: “Cuando sean necesarios conocimientos científicos, artísticos, técnicos o prácticos para valorar hechos o circunstancias relevantes en el asunto o adquirir certeza sobre ellos, las parten podrían aportar al proceso el dictamen de peritos que posean los conocimientos correspondientes…” Con este Curso de Perito Judicial podrás ejercer ante demandas de Particulares y Sociedades, Administración y Justicia. El alumno, al finalizar el curso, obtendrá un Diploma que le permitirá darse de Alta como Asociado Profesional en ASPEJURE y poder ejercer en los Juzgados y Tribunales. Es un curso apto para el acceso a las Listas de los Juzgados.

salidas laborales

Peritación Judicial
Peritaje judicial / Elaboración de informes periciales.
Sanidad / Dietética y Nutrición

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Perito Judicial'

- Manual teórico 'Alergias Alimentarias'

- Manual teórico 'Elaboración de Informes Periciales'

profesorado y servicio de tutorías

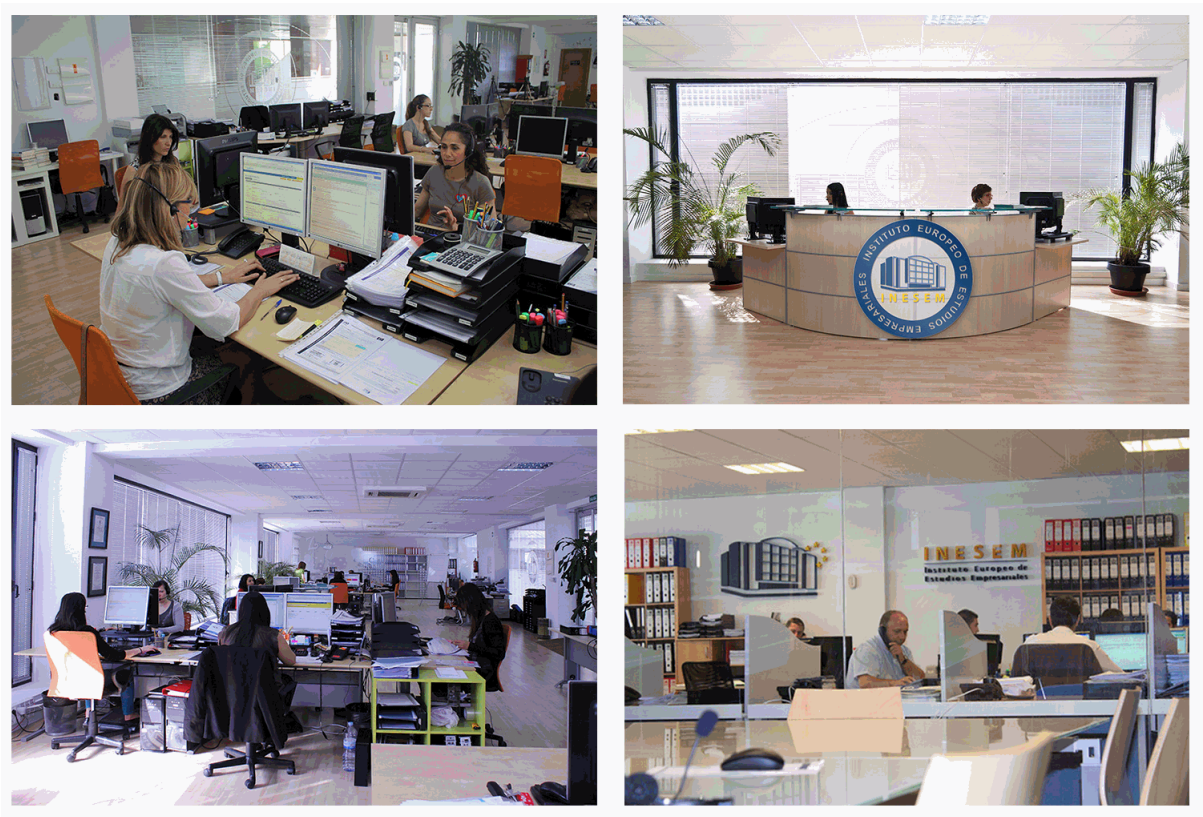
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno 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, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. PERITO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITACIÓN Y TASACIÓN

1.Delimitación de los términos peritaje y tasación
2.La peritación
3.La tasación pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA NACIONAL

1.Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial
2.Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil
3.Ley de Enjuiciamiento Criminal, de 1882
4.Ley 1/1996, de 10 de enero, de Asistencia Jurídica Gratuita

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS PERITOS

1.Concepto
2.Clases de perito judicial
3.Procedimiento para la designación de peritos
4.Condiciones que debe reunir un perito
5.Control de la imparcialidad de peritos
6.Honorarios de los peritos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL RECONOCIMIENTO PERICIAL

1.El reconocimiento pericial
2.El examen pericial
3.Los dictámenes e informes periciales judiciales
4.Valoración de la prueba pericial
5.Actuación de los peritos en el juicio o vista

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LEGISLACIÓN REFERENTE A LA PRÁCTICA DE LA PROFESIÓN EN LOS TRIBUNALES

1.Funcionamiento y legislación
2.El código deontológico del Perito Judicial

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA RESPONSABILIDAD

1.La responsabilidad
2.Distintos tipos de responsabilidad
    1.- Responsabilidad civil
    2.- Responsabilidad penal
    3.- Responsabilidad disciplinaria
3.El seguro de responsabilidad civil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PERITACIONES

1.La peritación médico-legal
    1.- Daño corporal
    2.- Secuelas
2.Peritaciones psicológicas
    1.- Informe pericial del peritaje psicológico
3.Peritajes informáticos
4.Peritaciones inmobiliarias

MÓDULO 2. ELABORACIÓN DE INFORMES PERICIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITO, INFORME PERICIAL Y ATESTADO POLICIAL

1.Concepto de perito
2.Atestado policial
3.Informe pericial

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE INFORMES PERICIALES

1.Informes periciales por cláusulas de suelo
2.Informes periciales para justificación de despidos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE INFORMES PERICIALES

1.Informes periciales de carácter económico, contable y financiero
2.Informes especiales de carácter pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS PRUEBAS JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES

1.Concepto de prueba
2.Medios de prueba
3.Clases de pruebas
4.Principales ámbitos de actuación
5.Momento en que se solicita la prueba pericial
6.Práctica de la prueba

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DEL INFORME TÉCNICO

1.¿Qué es el informe técnico?
2.Diferencia entre informe técnico y dictamen pericial
3.Objetivos del informe pericial
4.Estructura del informe técnico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN PERICIAL

1.Características generales y estructura básica
2.Las exigencias del dictamen pericial
3.Orientaciones para la presentación del dictamen pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALORACIÓN DE LA PRUEBA PERICIAL

1.Valoración de la prueba judicial
2.Valoración de la prueba pericial por Jueces y Tribunales

MÓDULO 3. ALERGIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INMUNOLOGÍA BÁSICA

1.Inmunología y sistema inmune
    1.- Tipos de inmunidad
2.Componentes del sistema inmunitario
    1.- Linfocitos
    2.- Sistema del Complemento
    3.- Fagocitos
    4.- Citocinas
    5.- Neutrófilo
    6.- Eosinófilo
    7.- Basófilos y mastocitos
    8.- Plaquetas
    9.- Células asesinas naturales (NK)
3.Anticuerpos y antígenos
    1.- Antígenos
    2.- Anticuerpos
4.Respuestas del sistema inmune
    1.- Respuesta innata o inespecífica
    2.- Respuesta adaptativa o específica
    3.- Diferencias entre la respuesta inmune innata y la respuesta inmune adquirida
5.Desórdenes en la inmunidad humana
    1.- Inmunodeficiencias
    2.- Autoinmunidad

3.- Hipersensibilidad

6.Sueros y vacunas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGOLOGÍA BÁSICA

1.Alergología y alergia: concepto y definiciones

2.Inmunoglobulinas E (IgE). Mecanismo de regulación de la síntesis de IgE

1.- Factores implicados en la regulación de la síntesis de las IgE

3.Alérgenos

1.- Pólenes, moho y ácaros del polvo doméstico

2.- Alérgenos derivados de animales

3.- Alérgenos alimentarios

4.- Fármacos como alérgenos

5.- Alérgenos ocupacionales

6.- Insectos alérgenos

4.Pruebas diagnósticas

1.- Extractos alérgenos

2.- Test cutáneos

3.- Test epicutáneos

4.- Pruebas de provocación

5.- Pruebas sanguíneas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS ALIMENTOS

1.Conceptos relacionados con la alimentación

2.Clasificación de los alimentos

1.- Según su función

2.- Según su descripción

3.Clasificación de nutrientes

1.- Nutrientes energéticos (combustible)

2.- Nutrientes plásticos (constructivos)

3.- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1.Definiciones

2.Intolerancia a los alimentos

1.- Tipos de intolerancia a los alimentos

2.- Intolerancia al gluten

3.- Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría

3.Alergias alimentarias

1.- Datos generales

2.- Síntomas

3.- Diagnóstico de la alergia a los alimentos

4.- Situaciones de riesgo

5.- Tratamiento de alergia a los alimentos

6.- Alimentos alergénicos

4.Alergia a anisakis

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

1.- Principales novedades

2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

3.Nuevas normas

1.- Cómo facilitar la información al consumidor

4.Legislación aplicable al control de alérgenos

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. URGENCIAS ALERGOLÓGICAS

1.Anafilaxia y shock anafiláctico
   1.- Manejo de la anafilaxia
2.Crisis asmática
   1.- Tratamiento ante un ataque agudo de asma
   2.- Complicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
4.Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
   1.- Componentes del etiquetado del producto envasado
   2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
   3.- Alimentos sin envasar
5.Uniformes
6.Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
   1.- Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. FÁRMACOS EN ALERGOLOGÍA. INMUNOTERAPIA

1.Enfoque terapéutico de la patología de alergología
   1.- Antihistamínicos
   2.- Corticoides sistémicos, inhalados y tópicos
   3.- Adrenalina y sistemas de autoinyección
2.Inmunoterapia. Historia y concepto de la inmunoterapia
   1.- Mecanismo de acción
   2.- Indicaciones y contraindicaciones
   3.- Tipos de vacunas. Vías de administración y pautas. Métodos de seguimiento
   4.- Técnica de administración
   5.- Reacciones a la inmunoterapia
3.Homeopatía

UNIDAD DIDÁCTICA 10. 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

MÓDULO 4. LEGISLACIÓN NACIONAL APLICABLE AL SECTOR DEL PERITAJE

+ Información Gratis