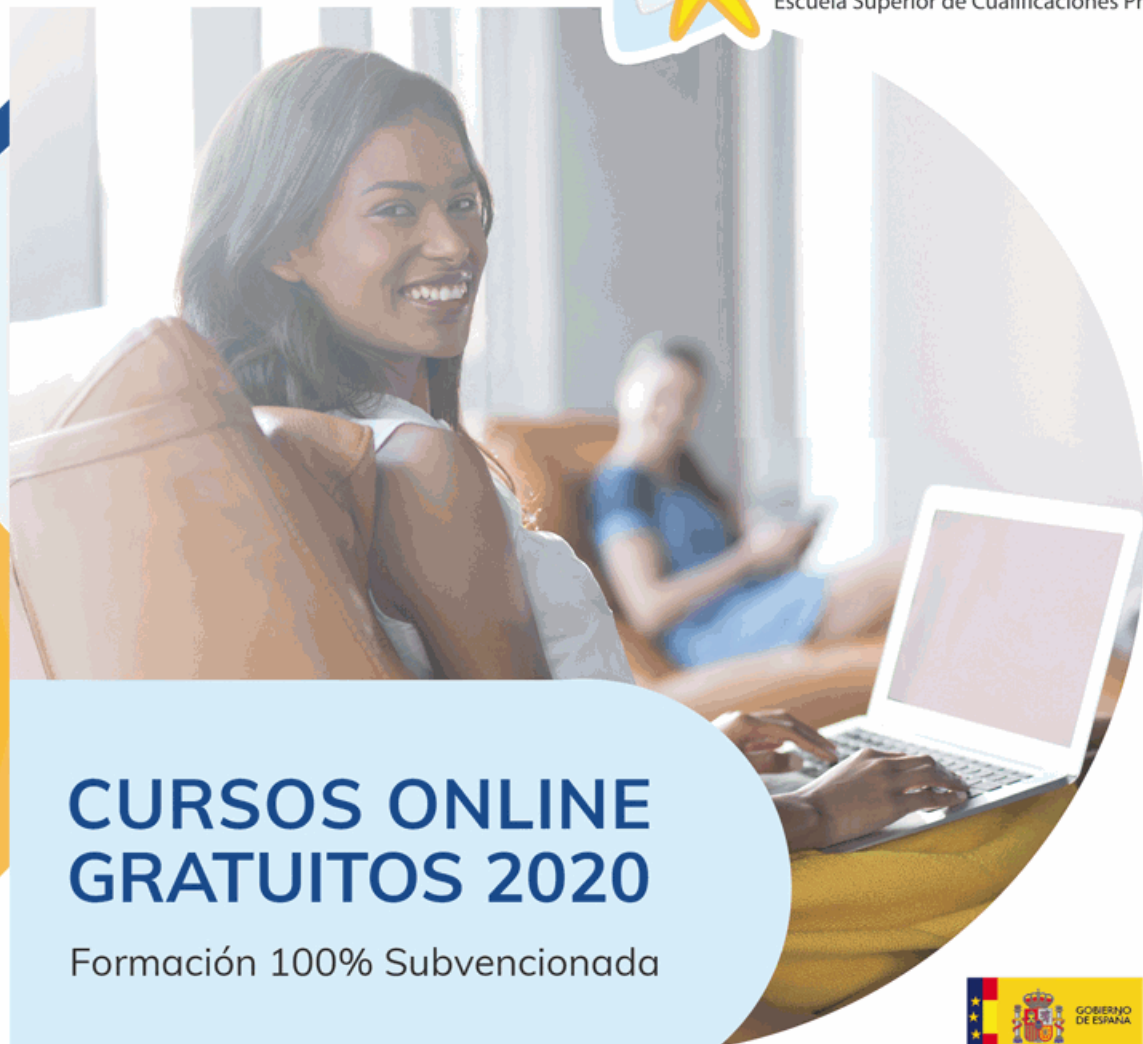




CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso I+D+I Industria Alimentaria Gratuito

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es
(+34) 958 050 208



Curso I+D+I Industria Alimentaria Gratuito

Curso I+D+I Industria Alimentaria Gratuito



DURACIÓN:
25 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

El aumento de la preocupación por la salud de la sociedad actual ha provocado que la industria alimentaria aumente su inversión alimentación. El crecimiento de la inversión en I+D+i, es más que exponencial. Por ello se buscan profesionales capaces de llevar a cabo proyectos de I+D+i. ¡Formate con el Curso i d i Industria Alimentaria y conviértete en el profesional que las empresas están buscando!

Curso I+D+I Industria Alimentaria Gratuito

OBJETIVOS

- Conocer las tendencias actuales en el desarrollo de nuevos productos.
- Identificar los envases y materiales para el envasado, acondicionado y embalaje para productos alimentarios.
- Diferenciar los métodos de envasado más comunes de la industria alimentaria y sus equipos.
- Definir las funciones y ámbitos de la biotecnología.
- Dominar la normativa encargada de regular el uso de los aditivos alimentarios.

PARA QUE TE PREPARA

El Curso i d i Industria Alimentaria, proporciona al alumnado los conocimientos necesarios para su correcta introducción en la c productos utilizados en ella. Del mismo modo, será capaz de llevar a cabo el envasado de los productos alimentarios y conocerá cómo se encuadran legalmente. Además, diferenciará los diferentes métodos de envasado y sus equipos.

SALIDAS LABORALES

Tras la correcta finalización del Curso i d i Industria Alimentaria, los alumnos podrán desarrollar su labor, realizando profesiones Industria Alimentaria, Técnico de Control de Calidad en la Industria Alimentaria. También podrán trabajar en consultorías, en sei laboratorios de control y análisis de los alimentos.

TITULACIÓN

Titulación de INAD021PO I+D+I EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 25 horas expedida por la Administración Pública



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TENDENCIAS ACTUALES EN EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENT

1. Procesos de elaboración.
2. Valores nutricionales.
3. Controles de laboratorio y seguridad alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIONES DE PRODUCTO.

1. Formatos.
2. Envases.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AVANCES TECNOLÓGICOS EN LA CADENA DE FABRICACIÓN ALIMENTARIA.

1. Equipos de procesado.
2. Equipos de conservación. Técnicas avanzadas de conservación y procesado
3. Equipos de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA.

1. Desarrollo de nuevos aditivos. Ingredientes y aditivos alimentarios. Funcionalidad tecnológica
2. Los alimentos funcionales.
3. Los alimentos transgénicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDICIONANTES NORMATIVOS.

1. Regulación en el empleo de aditivos alimentarios.
2. Regulación sobre materiales en contacto con los materiales.
3. Regulación sobre seguridad e higiene alimentaria

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD021PO I+D+I EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (SECTOR: INDUSTRIAS DE BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La t alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

Curso I+D+I Industria Alimentaria Gratuito

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos e participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación