

Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso de Etiquetado de Alimentos Gratis













Curso de Etiquetado de Alimentos Gratis



DURACIÓN: 15 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

La industria alimentaria es un sector que está sometido a un gran control en materia de seguridad y calidad. Por ello, se requieren profesionales que estén cualificados para llevar a cabo las tareas necesarias, como por ejemplo el etiquetado de alimentos. Si quieres formarte y especializarte en este ámbito, con el Curso Etiquetado de Alimentos podrás hacerlo. ¡Atrévete con este reto formativo y complementa tu formación!













OBJETIVOS

Dominar el concepto de etiquetado, las ventajas que se derivan de él así como los procesos de trazabilidad.

Conocer la normativa actual vigente Europea sobre el etiquetado de alimentos.

Estar al tanto de las peculiaridades que tienen ciertos alimentos en materia de etiquetado.

Ser conocedor de los aspectos más reseñables de los nutrientes así como del etiquetado de tipo nutricional.

PARA QUE TE PREPARA

Con el Curso Etiquetado de Alimentos adquirirás los conocimientos y destrezas necesarias para ser capaz de llevar a cabo un correcto proceso de etiquetado de alimentos ya que sabrás cuáles son las diversas características de los alimentos, el valor nutritivo, la composición, la normativa vigente, etc.

SALIDAS LABORALES

A través del Curso Etiquetado de Alimentos podrás optar a cargos cuya actividad laboral está relacionada con la manipulación o venta de alimentos. Dentro de la industria alimentaria podrás desarrollar tus habilidades y completarás tu CV desempeñando puestos que garanticen la seguridad alimentaria de los consumidores tales como manipulador de alimentos, responsable de etiquetado de alimentos, etc.

TITULACIÓN

Titulación de INAD036PO ETIQUETADO DE ALIMENTOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 15 horas expedida por la Administración Pública















TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ETIQUETADO.

- 1.¿Qué es?
- 2.¿Cómo se utiliza?
- 3.¿Para qué me sirve?
- 4. Etiquetado.
- 5. Más información-más seguridad.
- 6.Derecho a elegir.
- 7.Trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA.

- 1. Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.
- 2. Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CASOS PARTICULARES.

1. Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO Y NUTRICIÓN.

1. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD036PO ETIQUETADO DE ALIMENTOS (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y 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 tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

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













Solicitud de Participación







