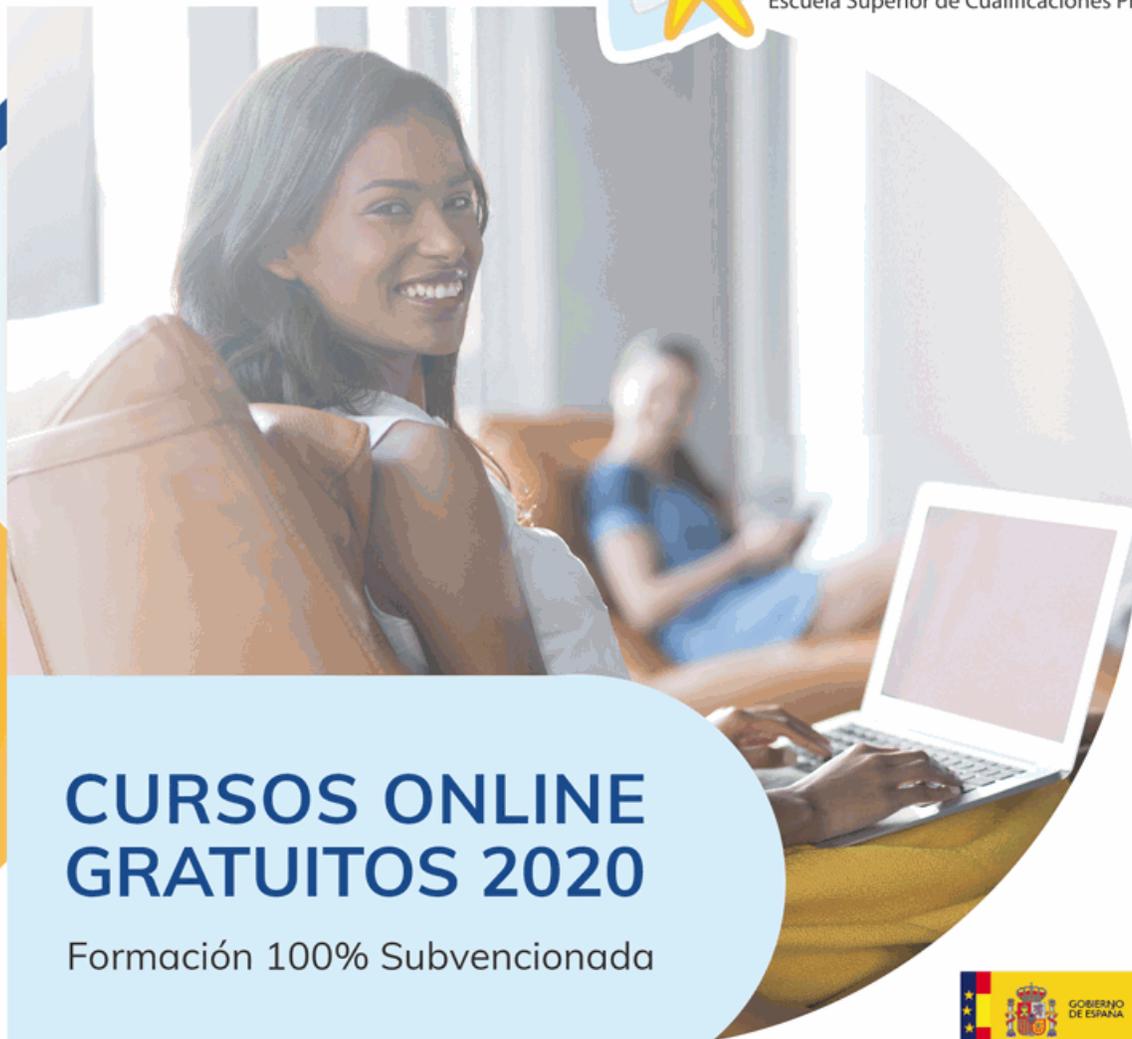




CUALIFICA2

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 en La Industria Alimentaria Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es

(+34) 958 050 208



Curso I+D+I en La Industria Alimentaria Gratis

Curso I+D+I en La Industria Alimentaria Gratis



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

Según los expertos, el I+D+i determinará el futuro de la alimentación. La investigación y el desarrollo tecnológico en la industria alimentaria son, a día de hoy, los ámbitos con más salida laboral en dicha industria. ¿Quieres mejorar tu perfil profesional, avanzar en tu carrera y convertirte en uno de los profesionales más buscados? ¡Este Curso I+D+i en la Industria Alimentaria Gratis te da la oportunidad!

Curso I+D+I en La Industria Alimentaria Gratis

OBJETIVOS

Conocer las tendencias actuales en la industria como la cocina molecular, la emulsión o la esferificación.

Conocer las condiciones y características del envasado.

Distinguir los métodos de envasado más conocidos de la industria alimentaria y sus equipos.

Identificar las aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria.

Detallar la normativa relacionada con los aditivos, materiales, seguridad e higiene.

PARA QUE TE PREPARA

El presente curso I+D+i en la industria alimentaria gratis, te permitirá conocer los nuevos procesos de elaboración en la cocina molecular. Aprenderás los tipos y modalidades de envasado, así como sus funciones y efectos. Conocerás técnicas avanzadas de conservación y procesado además de los equipos de procesado y envasado. Conocerás todo lo necesario sobre los alimentos funcionales y transgénicos.

SALIDAS LABORALES

Una vez finalizado con éxito el curso I+D+i en la industria alimentaria gratis, tendrás los conocimientos y habilidades necesarias para desarrollar las funciones profesionales del experto en I+D+i en la industria alimentaria o del técnico de control de calidad. La realización de este curso te ofrece un diploma avalado por el Servicio Público de Empleo Estatal.

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

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con D.N.I. XX.XXX.XXXX-E ha superado los estudios correspondientes de

NOMBRE DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

celebrado en Granada del XX/XX/20XX al XX/XX/20XX, con una duración de X horas, realizadas en modalidad Teleformación. Organizado por NOMBRE DEL CENTRO, entidad agrupada con número de Expediente FXXXXXXXA, perteneciente al plan de formación de Acciones realizadas en el marco de la Resolución de 18 de enero de 2019, del Servicio Público de Empleo Estatal por la que se aprueba la convocatoria del año 2019 para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación de ámbito estatal dirigido prioritariamente a las personas ocupadas.

Con una calificación de CALIFICACIÓN

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a X de MES de 20XX

La dirección General E/El interesado/a

NOMBRE DEL DIRECTOR Sello NOMBRE DEL ALUMNO/A



GOBIERNO DE ESPAÑA



MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL



SEPE



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN DE LOS EMPLEADOS

TEMARIO

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

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 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.

Curso I+D+I en La Industria Alimentaria Gratis

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 continuación:

Solicitud de Participación

