INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso en Etiquetado Nutricional de Alimentos

+ Información Gratis

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

Curso en Etiquetado Nutricional de Alimentos

duración total: 200 horas ***horas teleformación:*** 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la nutrición es necesario conocer todos los tipos de alimentos, así como el valor y composición de los mismos; esto se hace posible gracias al etiquetado nutricional de los alimentos, a través del cual es posible evitar posibles riesgos relacionados con la ingesta. Por ello y dada su importancia, a través de este curso se pretende conocer los diversas características de los alimentos, así como su valor nutritivo y composición para poder hacer frente a las necesidades nutricionales individuales, conociendo dicha información a través del etiquetado.

a quién va dirigido

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

objetivos

- Describir los distintos tipos de alimentos atendiendo a su función, descomposición y nutrientes, para así conocer su valor nutritivo y composición.
- Explicar en qué consisten las tablas de composición de alimentos y conocer cada una de ellas,.
- Identificar el reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, estudiando su importancia.
- Definir el sistema APPCC, conociendo sus principios y razones de implantación, aplicando este concepto al control de alérgenos.

para qué te prepara

El curso de etiquetado nutricional de alimentos se encuentra dirigido a todo aquel que desee adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias, que le capacite para cumplir con el reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Tiene como objetivo principal, dar seguridad en relación a la ingesta de alimentos, a través del conocimiento de las necesidades nutricionales y la composición de los alimentos que se hacen visibles en el etiquetado como información suministrada al consumidor.

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como integrado en empresas, públicas o privadas, dedicadas al etiquetado nutricional de alimentos dentro de la industrial alimentaria.

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 'Etiquetado Nutricional de Alimentos'

profesorado y servicio de tutorías

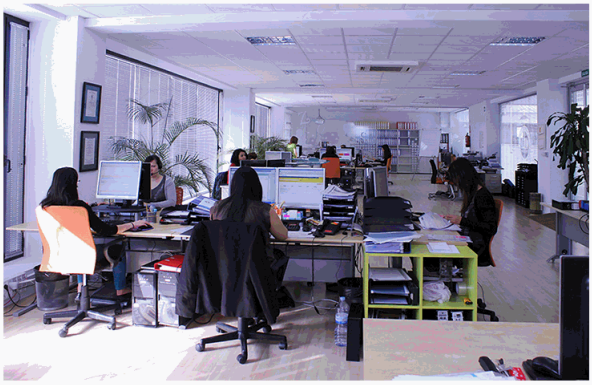
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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 disponer de toda su documentación



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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Valor nutritivo de los alimentos
2.Clasificación de los alimentos
3.Alimentos de origen animal
    1.- Carne
    2.- Pescado y marisco
    3.- Huevo
    4.- Leche y derivados lácteos
    5.- Grasas animales
4.Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
    1.- Hidratos de carbono o glúcidos
    2.- Grasas o lípidos
    3.- Proteínas
    4.- Bebidas alcohólicas
    5.- Otras recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NECESIDADES NUTRICIONALES

1.Transformaciones energéticas celulares
2.Unidades de medida de la energía
    1.- Caloría y kilocaloría
    2.- Julio y kilojulio
3.Necesidades energéticas del adulto sano
    1.- Metabolismo basal
    2.- Actividad física
    3.- Efecto térmico de los alimentos
    4.- Necesidades energéticas totales
4.Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Qué son las tablas de composición de alimentos
2.Tablas de composición de los cereales
3.Tablas de composición de legumbres
4.Tablas de composición de tubérculos y hortalizas
5.Tablas de composición de frutas
6.Tablas de composición de frutos secos
7.Tablas de composición de leche y derivados
8.Tablas de composición de los huevos
9.Tablas de composición de azúcares y dulces varios
10.Tablas de composición de aceites y grasas
11.Tablas de composición de pescado
12.Tablas de composición de productos cárnicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL ETIQUETADO. INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR

1.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
    1.- Principales novedades
2.La importancia del nuevo reglamento
3.Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta
4.Etiquetado nutricional
5.Etiquetado de origen
6.Legibilidad
7.Etiquetado de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD

1.Introducción a la seguridad alimentaria. El etiquetado del producto
    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 7. 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

+ Información Gratis