



Curso de Etiquetado de Alimentos

+ Información Gratis

Curso de Etiquetado de Alimentos

duración total: 200 horas horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

descripción

Con este curso de etiquetas alimentos podrás conocer todo el proceso constructivo de una etiqueta, desde la realización de ella diseñándola, hasta conocer la normativa vigente sobre datos alimentarios que debe tener.



información y matrículas: 958 050 240

^{*} hasta 100 % bonificable para trabajadores.

a quién va dirigido

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

objetivos

- Etiquetar los alimentos correctamente atendiendo a la normativa vigente.

para qué te prepara

El curso de etiquetas alimentos te prepara en la realización del etiquetado de alimentos partiendo de cero. Incluyendo alguno casos particulares como los alimentos manipulados genéticamente o alimentos irradiados.

salidas laborales

Con el curso de etiquetas alimentos podrás orientarte en empresas de cualquier ámbito alimentario, que necesite etiquetar su producto final obteniendo la información alimentario necesario según los marcos normativos Europeos.

información y matrículas: 958 050 240

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).



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 de alimentos'



información y matrículas: 958 050 240

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.

información y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

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. 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?