

CURSO BROMATOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Crear una normativa en relación a los procedimientos y técnicas de producción industrial, transporte y expendio de alimentos.

Capacitar a los alumnos para llevar a cabo un análisis detallado de la composición de los alimentos para garantizar su calidad y la seguridad de quien los consume.

La bromatología es la ciencia que estudia todos los aspectos relacionados con los alimentos para conocer su composición cualitativa y cuantitativa.



2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Estudiantes en último año de grado y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, Químicas, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias.

3.- MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
On-Line	30 horas	225 €

4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso de **“BROMATOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS”** es un curso de **30** horas de duración total impartida en la modalidad On-Line.

El curso consta de los siguientes contenidos:

- 1. DESCRIPCIÓN DE LOS ALIMENTOS. COMPOSICIÓN QUÍMICA.**
- 2. ASPECTOS GENERALES DE LOS ALIMENTOS-BROMATOLOGÍA.**
- 3. PRODUCTOS CÁRNICOS.**
- 4. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.**
- 5. OVOPRODUCTOS.**
- 6. CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS.**
- 7. GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES.**
- 8. OTROS ALIMENTOS.**
- 9. TABLAS DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.**

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de **“BROMATOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS”** por un total de 30 horas lectivas en modalidad online

6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundae

Para trabajadores en activo:

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundae.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.



FICHA DE SOLICITUD DE CURSO				
CURSO	BROMATOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	MODALIDAD	ON-LINE	X
			PRESENCIAL	
DATOS DEL PARTICIPANTE				
NOMBRE				
1 ^{ER} APELLIDO				
2 ^O APELLIDO				
Fecha Nacimiento		N.I.F		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)				
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DATOS PARA LA FACTURACIÓN				
Razón Social		NIF/CIF		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
Nivel de Estudios	Área Funcional	Categoría Profesional		
Sin Estudios	Administración	Directivo		
Estudios primarios, EGB o eq	Comercial	Mando Intermedio		
FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,	Dirección	Técnico		
Arquitecto Tec o Ing Téc	Mantenimiento	Trabajador Baja Cualificación		
Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup	Producción	Trabajador Cualificado		
Otros	Otros	Otros		
Por favor, indíquenos como nos ha conocido:				
<input type="checkbox"/> Publicidad – Dossier publicitario <input type="checkbox"/> Publicidad – Correo electrónico <input type="checkbox"/> Página web <input type="checkbox"/> Buscador de cursos		<input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Empresa <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> Otros _____		
FIRMA		FECHA		