

**TRABAJADORES SECTOR
INDUSTRIAS ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS**



CONVOCATORIA OCUPADOS 2018



ZigaNetworks

www.ziganetworks.com

¿Quiénes pueden participar en los cursos?

- **Trabajadores en activo en Régimen General de la Seguridad Social que trabajen para empresas del Sector Industrias de Alimentación y Bebidas** de cualquier Comunidad Autónoma de España –inclusive las ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla (IAE* grupo 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418 y 419 y CNAE* 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108,109 y 110)
- Serán válidos trabajadores de empresas de fabricación, procesado y conservación Alimentación y Bebidas (sectores como Frutas y Hortalizas, Pescados y Moluscos, Productos Lácteos, Productos de Panadería y Pastas Alimentarias, Aceites y Grasas Vegetales, Carnes y Productos Cárnicos, Conservas Vegetales, Productos de Molinería, Otros Productos Alimentarios -azúcar, café, chocolate, salsas, platos preparados-, Productos para la alimentación de animales y empresas de fabricación de bebidas -agua, vinos, cerveza, sidra,etc)

*IAE (Impuesto Actividades Económicas) y CNAE (Código Nacional de Actividades Económicas)

- **Trabajadores desempleados** , habrá un cupo del 30% total de plazas para este colectivo.

Colectivos que tendrán prioridad

- ❖ Mujeres
- ❖ Personas con discapacidad
- ❖ Personas con baja cualificación (normalmente suelen ser los que en su nómina aparecen los grupos de cotización 06,07 y 010 por ejemplo)
- ❖ Mayores de 45 años
- ❖ Trabajadores con contrato a tiempo parcial o temporal.
- ❖ Trabajadores de Pymes

Este tipo de trabajadores como marca la Convocatoria Estatal tendrán prioridad sobre otro tipo de trabajadores del sector.

Documentación a aportar

- Anexo Original–hoja de participante- que remitiríamos al [alumn@ interesad@](mailto:alumn@interesad@)
- Fotocopia DNI del alumn@ o en su defecto tarjeta de la S.S. o vida laboral actualizada.
- Cabecera de la nómina (sin datos económicos) del mes vigente al inicio del curso para los trabajadores por cuenta ajena que trabajen para Industria Alimentación y Bebidas.

Plazo de ejecución

Un año desde su aprobación.

Cursos Sector Industrias de Alimentación y Bebidas

Código Especialidad	Nombre Curso	Modalidad	Horas
INAD019PO	GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Teleformación	120
INAD045PO/ INAD011PO	TÉCNICO EN SEGURIDAD, HIGIENE, ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Teleformación	90
INAD001PO	ADITIVOS ALIMENTARIOS	Teleformación	70
INAD050PO	TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Teleformación	30
SANP034PO	SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	Presencial (Badajoz y Cáceres)	50
COMM014PO	DECORACIÓN Y ESCAPARATISMO	Presencial (Alicante y San Sebastián)	20

FICHA: GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:

Adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
 - 1.1. Conceptos básicos de gestión.
 - 1.2. Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
 - 1.3. La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
 - 1.4. Política de seguridad alimentaria.
 - 1.5. Conceptos organizativos.
 - 1.6. Gestión.
 - 1.7. Legislación y normativa.

2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.
 - 2.1. Organización y coordinación.
 - 2.2. Comunicación externa e interna.
 - 2.3. Auditorías.

3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.
 - 3.1. Identificación de los procesos.
 - 3.2. Planificación de procesos.
 - 3.3. Gestión de procesos.
 - 3.4. Medida de procesos.
 - 3.5. Mejora de procesos.

4. GESTIÓN DE RECURSOS.
 - 4.1. Recursos humanos.
 - 4.2. Infraestructura.
 - 4.3. Ambiente de trabajo.

5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.
 - 5.1. Planificación del diseño y desarrollo.
 - 5.2. Planes o programas de prerrequisitos.
 - 5.3. Etapas previas a un plan APPCC.

6. ANÁLISIS DE RIESGOS.
 - 6.1. Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación.
 - 6.2. Evaluación de riesgos.
 - 6.3. Identificación y evaluación de medidas de control.

7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.
 - 7.1. Identificación de Puntos Críticos de Control.
 - 7.2. Determinación de Límites Críticos.
 - 7.3. Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
 - 8.1. Trazabilidad.
 - 8.2. Acciones correctivas.
 - 8.3. Manejo y retirada de productos no seguros.

9. ASPECTOS SOCIALES.

- 9.1. Satisfacción del personal.
- 9.2. Comunicación.
- 9.3. Comunicación externa.
- 9.4. Comunicación interna.

10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.

- 10.1. Legislación.
- 10.2. Aspectos normativos.
- 10.3. Normalización.
- 10.4. Otros requisitos de la industria alimentaria.
- 10.5. Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...).

11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 11.1. Seguimiento y control.
- 11.2. Auditorías internas.
- 11.3. Evaluación de los resultados.
- 11.4. Validación.
- 11.5. Revisión y mejora del sistema.

DURACIÓN: 120 horas

MODALIDAD FORMATIVA: Teleformación

FICHA: TÉCNICO EN SEGURIDAD, HIGIENE, ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO:

- Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
- Realizar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando niveles de calidad exigidos.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

Primera Parte: INAD045PO (Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria) (60 horas)

1. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 1.1. Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación: física, química y biológica. Causas y tipos de la contaminación de los alimentos.
- 1.2. Los agentes biológicos. Características y tipos.
- 1.3. Microorganismos: Bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos.
- 1.4. La limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

2. PRINCIPALES PROCESOS, INSTALACIONES Y REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LAS DISTINTAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

- 2.1. La industria cárnica.
- 2.2. La industria de elaborados y conservas.
- 2.3. La industria láctea.
- 2.4. La industria panadera y pastelera.
- 2.5. La industria de bebidas y licores.

3. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

- 3.1. Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.
- 3.2. El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier.
- 3.3. Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.
- 3.4. Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.
- 3.5. Productos de descomposición bioquímica.
- 3.6. Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.
- 3.7. La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.
- 3.8. Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.
- 3.9. Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidable. Materiales plásticos.
- 3.10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.
- 3.11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.

4. EQUIPAMIENTO. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE HIGIENIZACIÓN.

- 4.1. Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos.
- 4.2. Maquinaria: Barredoras-fregadoras automáticas, máquinas a presión, máquinas de vapor, máquinas generadoras de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y aplicaciones.
- 4.3. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza.

5. PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENIZACIÓN.

- 5.1. El Plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios y maquinaria. Procesos CIP y SIP.
- 5.2. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico.
- 5.3. Los procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección. Validación. Verificación. Manual, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión, con máquina de vapor, con sistema C.I.P., con ozono.
- 5.4. Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final.
- 5.5. La esterilización. Generalidades y métodos.
- 5.6. Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP.

6. NORMAS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 6.1. Normativa sobre manipulación de alimentos.
- 6.2. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.
- 6.3. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.
- 6.4. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.
- 6.5. La salud del trabajador de la industria alimentaria.

7. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 7.1. El hombre y el medio ambiente.
- 7.2. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible.
- 7.3. Problemas medioambientales. La atmósfera. Química del agua. Química del suelo.
- 7.4. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria.
- 7.5. Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria.

8. RESIDUOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 8.1. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.
- 8.2. Subproductos derivados y deshechos.
- 8.3. Recogida selectiva de residuos.
- 8.4. Toma de muestras.
- 8.5. Gestión administrativa de residuos peligrosos.
- 8.6. Emisiones a la atmósfera.
- 8.7. Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.
- 8.8. Normativa en materia de residuos.

9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.

- 9.1. Importancia de la gestión ambiental.
- 9.2. Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO.
- 9.3. Herramientas en la gestión medio-ambiental.
- 9.4. Ahorro hídrico y energético.
- 9.5. Alternativas energéticas.
- 9.6. Sistemas de depuración de vertidos.
- 9.7. Medidas de prevención y protección.

Segunda Parte: INAD011PO ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (30 horas)

1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.1. Normativa sobre manipulación de alimentos.
- 1.2. Los alimentos.
- 1.3. Microbiología de los alimentos.
- 1.4. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.
- 1.5. Normas de seguridad e higiene.

2. ELABORACIÓN DE CONSERVAS

- 2.1. Materias primas.
- 2.2. Operaciones de acondicionamiento.
- 2.3. Operaciones de preparación.
- 2.4. Productos elaborados.
- 2.5. Procesos de fabricación.
- 2.6. Toma de muestras.
- 2.7. Análisis de materias primas y productos.
- 2.8. Calidad.

3. ESTERILIZACIÓN Y CIERRE DE ENVASES

- 3.1. Procedimientos de esterilización.
- 3.2. Métodos de cierre de envases.

4. ETIQUETADO Y CONTROL DE CALIDAD

- 4.1. Etiquetado.
- 4.2. Plan de calidad
- 4.3. Control de calidad: Parámetros. Técnicas a aplicar. Documentación. Interpretación de resultados.

5. MAQUINARIA BÁSICA Y ENVASES

- 5.1. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.
- 5.2. Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.

DURACIÓN: 90 horas

MODALIDAD FORMATIVA: Teleformación

FICHA: ADITIVOS ALIMENTARIOS

OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:

Identificar los tipos de aditivos que puedan contener los diferentes alimentos y determinar la ingesta diaria admisible.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. ALIMENTACIÓN Y ADITIVOS

- 1.1. Introducción - Qué son los aditivos alimentarios - Papel de los aditivos en los alimentos - Procedimientos legales de autorización
- 1.2. Listas positivas y productos en los que se utilizan - Tipos de aditivos - Condiciones de utilización - Su aplicación en los alimentos
- 1.3. Ingestas diarias admisibles - Qué son - Para qué sirven - Quién las establece - Como se determinan - Cuál es el margen de seguridad

2. COLORANTES

- 2.1. Generalidades - Colorantes naturales - Colorantes sintéticos
- 2.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 2.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

3. EDULCORANTES

- 3.1. Generalidades - Ventajas con respecto al azúcar
- 3.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 3.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

4. CONSERVADORES

- 4.1. Generalidades - Factores que influyen en la actividad
- 4.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 4.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

5. ANTIOXIDANTES

- 5.1. Generalidades - Tipos de deterioros de las grasas - Determinación de la estabilidad de una grasa
- 5.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 5.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

6. EMULGENTES, ESTABILIZANTES, ESPESANTES Y GELIFICANTES

- 6.1. Generalidades - Emulgentes - Estabilizantes - Espesantes - Gelificantes
- 6.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 6.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

7. OTROS ADITIVOS

- 7.1. Generalidades - Acidulantes, reguladores del Ph - Antiapelmazantes - Potenciadores del sabor - Otros
- 7.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 7.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

DURACIÓN: 70 horas

MODALIDAD FORMATIVA: Teleformación

FICHA: TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:

Identificar y discriminar entre el conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar cada producto, desde su origen hasta su destino final, promoviendo el incremento de la seguridad en los distintos procesos y procurando reducir el número de incidencias detectadas.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. ASPECTOS GENERALES DE LA TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.1 Importancia y Responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales.
- 1.2 Concepto de trazabilidad y sus tipos
- 1.3 Objetivos e Interés de la trazabilidad, importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC.
- 1.4 Importancia y Responsabilidades de la Trazabilidad.
- 1.5 Aspectos económicos y sociales de un sistema de Trazabilidad.

2. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. Legislación y Normativa.

- 2.1 Reglamentación comunitaria
- 2.2 Reglamentación complementaria de diversos países.
- 2.3 Normas de carácter voluntario (sistemas certificables).
- 2.4 Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad.

3. SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL MATADERO

- 3.1. Trazabilidad hacia atrás. Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios). Recepción de los animales. Registros, identificación y libro de entradas.
- 3.2. Trazabilidad de proceso (interna).
 - 3.2.1. Trazabilidad durante el sacrificio.
 - 3.2.2. Identificación por lotes de las canales, vísceras y despojos. Tipos de identificación. Registro
 - 3.2.3. Trazabilidad durante el despiece. Identificación de productos y subproductos. Tipos de identificación. Registro
 - 3.2.4. Embalado y etiquetado. Normativa de etiquetado e importancia.
 - 3.2.5. Trazabilidad en el almacenamiento. Tipos de almacenamiento. Control de las condiciones de almacenamiento.
 - 3.2.6. Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras.
- 3.3. Trazabilidad hacia delante.
 - 3.3.1. Carga y transporte.
 - 3.3.2. Identificación de la carga y destino.
 - 3.3.3. Control de las condiciones de transporte.
 - 3.3.4. Libro de salidas.
- 3.4. Situaciones especiales de exportación y comercio exterior.
- 3.5. Trazabilidad en el control de desperdicios.

4. LA TRAZABILIDAD APLICADA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

- 4.1 Trazabilidad hacia atrás. Proveedores.
- 4.2 Trazabilidad de proceso. Empresas transformadoras.
Agrupación de la producción en lotes. Beneficios de la trazabilidad de proceso. Factores que afectan a la trazabilidad de proceso.
- 4.3 Trazabilidad hacia delante. Clientes.
- 4.4 Fases de la implantación de un sistema de Trazabilidad.
 - 4.4.1. Estudio de los sistemas de archivo propios.
 - 4.4.2. Consulta con proveedores y clientes.
 - 4.4.3. Definición del ámbito de aplicación.
 - 4.4.4. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad.
 - 4.4.5. Establecer registros y documentación necesaria.
 - 4.4.6. Establecer mecanismos de validación / verificación por parte de la empresa.
 - 4.4.7. Establecer mecanismos de comunicación inter empresas.
 - 4.4.8. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos.
- 4.5 Procedimiento de Trazabilidad documentado.
- 4.6 Control de calidad.
- 4.7 Coste de la trazabilidad.

5. LA TRAZABILIDAD APLICADA A LA DISTRIBUCIÓN.

- 5.1 Sistemas de Trazabilidad en distribución: Requisitos.
- 5.2 Codificación electrónica automática.
 - 5.2.1. Conceptos básicos de identificación automática.
 - 5.2.2. Códigos de identificación.
 - 5.2.3. Identificación de productos.
 - 5.2.4. Identificación de agrupaciones (cajas y palets).
 - 5.2.5. Codificación de productos y agrupaciones de peso variable.
 - 5.2.6. Código electrónico de producto (EPC) / Sistemas de radiofrecuencia (RFID).
- 5.3 Procesos de Trazabilidad entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.
 - 5.3.1. Intercambio de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.
 - 5.3.2. Procesos y flujos de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución. Trazabilidad.
 - 5.3.3. Trazabilidad en las recepciones de empresas de distribución.

6: LA TRAZABILIDAD COMO SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA EN CASOS DE CRISIS.

- 6.1 Alertas Alimentarias y Sanitarias: Protocolos de las Autoridades competentes. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas.
 - 6.1.1. Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN.
 - 6.1.2. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas.
 - 6.1.3. Red nacional de vigilancia epidemiológica de España.
 - 6.1.4. Planes de respuesta alerta alimentaria en otros países.
- 6.2 Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias.
 - 6.2.1. Normativa obligatoria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos.
 - 6.2.2. Normativa voluntaria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos.
- 6.3 Retirada de Productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta.

- B6.3.1. Protocolos internos de las empresas de retiradas de productos o protocolos de crisis.
- 6.3.2. Comunicación de retirada de productos en los medios: requisitos.
- 6.3.3. Tiempos de respuestas e información disponible por las empresas para las autoridades competentes.

DURACIÓN: 30 horas

MODALIDAD FORMATIVA: Teleformación

FICHA: SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:

Diseñar dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANATOMÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LOS APARATOS DIGESTIVO Y ENDOCRINO.

1. El sistema digestivo.
2. Patologías digestivas.
3. El sistema endocrino.
4. Patologías endocrinas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

1. Principios de Nutrición.
2. Carbohidratos y fibra dietética.
3. Lípidos.
4. Proteínas.
5. Vitaminas.
6. Minerales.
7. El agua.
8. Proceso de la nutrición.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GRUPOS DE ALIMENTOS.

1. Los alimentos y su composición.
2. Clasificación de los alimentos.
3. Alimentos de servicio.
4. Alimentos nuevos.
5. Aditivos alimentarios.
6. Leche y productos lácteos.
7. Carnes, huevos y pescados.
8. Legumbres, tubérculos y frutos secos.
9. Hortalizas y frutas.
10. Grasas y aceites.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALIMENTACIÓN Y SALUD.

1. Alimentación saludable.
2. Normas que rigen el equilibrio nutritivo.
3. Características del equilibrio nutritivo.
4. Principales relaciones entre energía y nutrientes.
5. Equilibrio alimentario.
6. Guías alimentarias o dietéticas.
7. Dieta mediterránea.
8. Importancia de la alimentación y su relación con la salud.
9. Mitos y errores sobre la limitación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

1. Alimentación en la mujer adulta.
2. Alimentación infantil.
3. Alimentación en la adolescencia.
4. Alimentación en la tercera edad.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS TERAPÉUTICAS.

1. Dietoterapia.
2. Dieta de protección gástrica.
3. Dieta astringente.
4. Dieta para pacientes diabéticos insulino dependientes o con hipoglucemias orales.
5. Dieta hipocalórica.
6. Dieta para la insuficiencia renal crónica.
7. Dieta de protección biliar.
8. Dieta para dislipemias.
9. Dieta baja en sodio.
10. Nutrición enteral y parenteral.

DURACIÓN: 50 horas

MODALIDAD FORMATIVA: Presencial (Badajoz y Cáceres)

FICHA: DECORACIÓN Y ESCAPARATISMO

OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:

Adquirir las nociones básicas de decoración y escaparatismo necesarias para mejorar la gestión comercial del personal de venta.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. ESCAPARATISMO: CARACTERÍSTICA Y CRITERIO DE ELECCIÓN
2. EL ESCAPARATE COMO RECLAMO: FACTOR DIFERENCIADOR CON OTROS PUNTOS DE VENTA
3. REQUISITOS DE UNA BUENA EXPOSICIÓN EN ESCAPARATE
4. PUBLICIDAD: DEFINICIÓN, HISTORIA Y OBJETIVO
5. EL SLOGAN Y LA MARCA: TIPOS Y CLASES
6. CARTELÍSTICA: SUS TÉCNICAS

DURACIÓN: 20 horas

MODALIDAD FORMATIVA: Presencial (Alicante y San Sebastián)