FICHA DEL CURSO · INAJ0004

Curso de Nuevos alimentos y transformados de la pesca y la acuicultura – INAJ0004

Descubre los nuevos alimentos y transformados de la pesca y la acuicultura y cómo aprovechar mejor sus subproductos.

DURACIÓN	MODALIDAD	DIPLOMA
25 horas	100% online (teleformación)	Especialidad Formativa del catálogo de Formación Profesional para el Empleo



Presentación

¡Impulsa tu perfil profesional con el Curso de Nuevos alimentos y transformados de la pesca y la acuicultura – INAJ0004!

Descubre los nuevos alimentos y transformados de la pesca y la acuicultura y cómo aprovechar mejor sus subproductos.

- Formación 100% online, a tu ritmo, con tutorización especializada y diploma acreditativo al finalizar.

A lo largo de la formación, dominarás:

Tendencias en productos del mar.

Transformados: conservas, ahumados y platos preparados.

Aprovechamiento de subproductos.

Seguridad alimentaria y normativa.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- Cumplir la normativa alimentaria que afecta a tu puesto.
- Mejorar la calidad y la eficiencia de los procesos.

¡Da el siguiente paso en tu carrera profesional!

- **El Curso de Nuevos alimentos y transformados de la pesca y la acuicultura.** INAJ0004 forma parte del Catálogo de Especialidades Formativas del SEPE, y contamos con la inscripción oficial en el Registro de Entidades de Formación Profesional para el Empleo (código 8000002435) para impartirlo en modalidad de teleformación.

Esta acción formativa es 100% bonificable a través de la FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena, ya que somos entidad organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo con el expediente 9900029296.

Qué aprenderás

- **Al finalizar este Curso de Nuevos alimentos y transformados de la pesca y la acuicultura.** INAJ0004:
- Tendencias en productos del mar
- Transformados: conservas, ahumados y platos preparados
- Aprovechamiento de subproductos
- Seguridad alimentaria y normativa

Objetivos del curso

- Aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria
- Cumplir la normativa alimentaria que afecta a tu puesto
- Mejorar la calidad y la eficiencia de los procesos

Contenidos del curso

Esta acción formativa tiene las siguientes características:

TENDENCIAS EN PRODUCTOS DEL MAR

TRANSFORMADOS: CONSERVAS, AHUMADOS Y PLATOS PREPARADOS

APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NORMATIVA

PROGRAMA OFICIAL INAJ0004 · 25 HORAS

El temario completo sigue el programa formativo oficial de la especialidad INAJ0004 del Catálogo de Especialidades Formativas del SEPE. Pídenos el índice detallado por WhatsApp y te lo enviamos.

A quién va dirigido

Este curso de Nuevos alimentos y transformados de la pesca y la acuicultura va dirigido a:

- Manipuladores y operarios de la industria alimentaria

Que quieren actualizar sus conocimientos y trabajar con más seguridad.

- Responsables de calidad, producción y seguridad alimentaria

Que necesitan reforzar su formación técnica.

- Personal de comercio, hostelería y restauración

Obradores, tiendas, cocinas y comedores colectivos.

- Empresas que quieren formar a su equipo

Formación bonificable a través de FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Operario/a de elaboración y envasado

Industrias alimentarias, obradores y centrales de producción.

Técnico/a de calidad y seguridad alimentaria

Control de procesos, APPCC, auditorías y trazabilidad.

Comercio, hostelería y restauración colectiva

Puestos donde la formación alimentaria es imprescindible.

Mejora en tu puesto actual

Asume nuevas responsabilidades con una formación acreditada.

Matrícula, precio actualizado y fechas

Consulta el curso y matricúlate en la web, o escríbenos por WhatsApp al (+34) 623 067 402.

https://academia.agroingeniacanarias.com/producto/curso-nuevos-alimentos-y-transformados-de-la-pesca-y-la-acuicultura-inaj0004/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA