

# CURSO DE PERFECCIONAMIENTO TÉCNICO DE FORMADORES

## DENOMINACIÓN DEL CURSO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA. INAH03

#### NUEVA ESPECIALIDAD

Vinculación al GS de Industrias Alimentarias- Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria.

FECHA INICIO	FECHA FIN	N.º HORAS	HORARIO
5 SEPTIEMBRE 2022	20 SEPTIEMBRE 2022	70	6 horas/día – 11 días 4 horas- 1 día, realización de evaluación, cuestionarios

MODALIDAD DE IMPARTICIÓN. En red: Aula Virtual.

<https://crn.aprendizajecolaborativo.es/>

#### LUGAR IMPARTICIÓN

**Centro de Referencia Nacional de Vinos y Aceites**

**Ronda de Calatrava n 5. 13071. Ciudad Real**

**Teléfono 926 233 085**

**Correo-e: crn.ciudadreal@jccm.es**

**RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: CRN Vinos y Aceites**

#### OBJETIVO DEL CURSO

Distinguir los distintos sistemas de protección de la calidad que existen en el sector productivo identificando los elementos diferenciadores de los productos amparados bajo su protección, así como las garantías de calidad y credibilidad que otorgan dichos productos.

#### PROGRAMA DEL CURSO

- **MF 1.- Sistemas de producción agroalimentaria - 16 horas**
  - Diferenciación de los sistemas de producción agroalimentaria.
  - Conocimiento de la normativa y de los controles de los sistemas productivos agroalimentarios.
  
- **MF 2.- Sistemas de protección de la calidad de productos agroalimentarios - 25 horas**
  - Conocimientos sobre Calidad agroalimentaria y Calidad diferenciada.
  - Identificación de los Sistemas de protección de la calidad reconocidos a nivel europeo.
  - Determinación de las características de los diferentes sistemas de protección de la calidad del sector productivo de las bebidas.
  - Distinción de los tipos de sellos de calidad existentes en el sector agroalimentario basados en características singulares del producto.

□ **MF 3.- Normativa de los sistemas de protección de la calidad diferenciada en Europa y España - 22 horas**

- Conocimiento de la normativa vigente que regula los sistemas de protección de la calidad.
- Caracterización de los controles oficiales de los sistemas de protección de la calidad agroalimentaria.
- Diferenciación del marco general de la producción agroalimentaria diferenciada en Europa.
- Evolución de los sistemas de protección de la calidad en España.

□ **MF 4.- Comercialización, canal de venta y consumo de productos con calidad diferenciada - 7 horas**

- Identificación de aspectos relevantes de los productos de calidad diferenciada.
- Evaluación de competitividad y eficiencia comercializadora.
- Análisis de percepción del consumidor frente a los productos con calidad diferenciada.

**DESTINADO A**

Trabajadores Desempleados/Ocupados, expertos docentes.

**REQUISITOS ESPECÍFICOS:** Prioritariamente relacionados con la Familia Profesional de Industrias Alimentarias.

**NÚMERO DE PLAZAS:** 15

**CÓDIGO ESPECIALIDAD:** INAH03

**PARA MÁS INFORMACIÓN:** [www.crnvinosyaceites.es](http://www.crnvinosyaceites.es)

**FORMULARIO DE SOLICITUD:** <http://crnvinosyaceites.es/node/119/>