CURSO
Nutrición

CONVOCATORIA	DURACION	HORARIO
Todo el años	3 días	A definir
Nº HORAS	PRECIO	LUGAR IMPARTICION
12 horas	180 € (grupo reducido de 8 alumnos)	C/Dª Romera 3 - Getafe

OBJETIVOS DEL CURSO:
Adquirir unos conocimientos elementales sobre nutrición y dietética. Desarrollar conocimientos sobre la composición de los alimentos y sus aportaciones nutricionales. Aprender la elaboración de dietas adaptadas.

PROGRAMA:
Cap. 1- Elaboración de fichas técnicas de materias primas y del producto final Cap. 2- Cálculo de Información Nutricional Cap. 3- Elaboración, Planificación y Reorganización de Menús Cap. 4- Elaboración de Menús ajustados; optimización Costo-Calidad Cap. 5- Acciones de educación alimentaria

DIRIGIDO A:
Responsables de la gestión de la Seguridad alimentaria y personal técnico en empresas que elaboren menús (colegios, residencias, restaurantes, hoteles, etc).

CERTIFICADO:
Tras la realización del curso se realizan prueba de capacitación. Los alumnos que superen dichas pruebas recibirán certificado de aptitud. Los alumnos que no superen dichas pruebas recibirán certificado de asistencia.

METODOLOGIA:
Bioqual es una empresa de **consultoría especializada en Calidad Higiene y Seguridad Alimentaria** certificada en el Sistema de gestión de calidad UNE EN ISO 9001:2008. Nuestra misión es apoyar a las empresas contribuyendo al cumplimiento de las obligaciones legales y mejora del la organización empresarial en cuestiones de calidad y seguridad alimentaria. Bioqual ofrece a las empresas una oferta completa e integrada de **servicios y productos**:

Seguridad alimentaria	Calidad	Análisis Laboratorio
Control de plagas	Productos de higiene	**Formación continua**

BIOQUAL apoya a las empresas en la implantación de sistemas de Análisis de Peligros de Puntos de Control Crítico (APPCC) y en su mantenimiento, mediante una solución a medida para cada cliente, a través de un análisis sistemático de la seguridad alimentaria desde la recepción de las materias primas hasta la el producto final.

Nuestros **clientes** son las empresas e industrias del sector agroalimentario:

Producción primaria	Industria transformadora	Restauración y Hostelería	Comercio al por menor (mercados)
Transportistas	Exportadores	Empresas embalajes	Colegios, catering, residencias,…

Actualmente, BIOQUAL está presente en España, Portugal, Brasil y Cabo Verde. Y está integrada en el Grupo Onebiz, lo que asegura a Bioqual la fuerza y experiencia de un gran grupo económico y le da un equipo cualificado para apoyar la red. Desde el año 2012, BIOQUAL es socio de Acofesal (Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria).

BIOQUAL desarrolla planes de formación para las empresas. Nuestros docentes son expertos y profesionales en seguridad alimentaria, altamente cualificados. La formación se planifica adecuándola a los conocimientos y experiencia de los alumnos. Se trata de una formación interactiva entre alumnos y docentes, combinando ejercicios prácticos con la teoría para una mejor comprensión de esta.

Los cursos que imparte Bioqual son los siguientes:

- Manipulador de alimentos de alto riesgo
- Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la industria agroalimentaria
- APPCC para establecimientos de comidas preparadas: restaurantes, cafeterías, bares, colegios, ventas minoristas
- APPCC para empresas del sector del pan, bollería, pastelería, confitería y repostería
- APPCC para establecimientos de venta minorista de pescado y carne
- Control de plagas
- Nutrición
- Seguridad alimentaria en la industria agroalimentaria