

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN PRODUCTOS ARTESANOS AGRÍCOLAS.



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Comercializar y elaborar productos artesanos alimentarios a partir de una materia prima procedente de la explotación agraria.

CONTENIDOS

1. PRODUCTOS ARTESANALES ALIMENTARIOS 1.1 Introducción al sector 1.2 Principios básicos: generalidades y sistemas de conservación 1.3 Higiene para manipuladores de alimentos 1.4 Conservas vegetales 1.5 Materiales y equipo para la elaboración de conservas vegetales. Materias primas 1.6 Deseccación de frutas y verduras, sistemas y variedades 1.7 Mermeladas. 1.8 Jaleas 1.9 Carnes de frutas 1.10 Conservación de frutas y verduras al natural 1.11 Conservas en vinagre: encurtidos 1.12 Frutas en alcohol 1.13 Conservas cárnicas 1.14 Elaboración de quesos 1.15 La miel 2. COMERCIALIZACIÓN DE LAS PRODUCCIONES ARTESANALES ALIMENTARIAS 2.1 Marketing agroalimentario 2.2 El producto 2.3 El precio 2.4 La distribución 2.5 La comunicación 2.5.2 La promoción de ventas 2.6. La calidad como elemento diferenciador.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS



Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.