

# FORMACIÓN

## Servicios de formación en tecnología alimentaria

La formación técnica ayuda a las empresas a incrementar su competitividad y productividad, desarrollando las competencias y cualificaciones de sus trabajadores y potenciando su aprendizaje continuo.

En **BDN Ingeniería de Alimentación** contamos con un equipo técnico con gran experiencia impartiendo formación en tecnología alimentaria para empresas, estudiantes universitarios o de postgrado, organismos y entidades relacionadas con el sector alimentario.



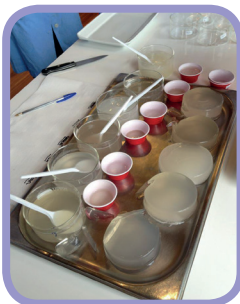
### Servicios

En **BDN** adaptamos la formación a las necesidades del cliente, tanto en lo que se refiere al contenido como a la duración de los cursos.

Ofrecemos un sistema presencial en nuestras instalaciones (hasta un máximo de 6 asistentes) o en las del cliente, con posibilidad de realizar demostraciones prácticas de los conocimientos adquiridos. La formación se complementa con abundante material audiovisual.

Temáticas más demandadas:

- Aditivos alimentarios (conservantes, emulsionantes, hidrocoloides, colorantes, antioxidantes)
- Ingredientes tecnológicos (proteínas animales y vegetales, almidones, fibras, grasas)
- Cómo modificar la textura de los alimentos (gelificantes, espesantes, espumantes)
- Conservación de alimentos (métodos físicos y químicos)
- Etiquetado de alimentos (legislación y alérgenos)
- Procesos en diferentes tipos de industrias (cárnica, pesca, lácteos, bollería, precocinados)
- Rebozado de alimentos



En algunos casos la formación, o parte de ella, puede disponer de una ayuda económica que se hace efectiva mediante bonificaciones en las cotizaciones a la Seguridad Social. Colaboramos con empresas que gestionan la obtención de Ayudas para la financiación de la Formación Continua a través del modelo de la Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo –FTFE- (antiguo FORCEM).