PRIMEROS PASOS EN LA EXPORTACÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 10 h
Precio: 150.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

23163CAT

DESTINATARIOS

Todas aquellas personas que quieran introducirse en el mundo del Comercio Internacional.

OBJETIVOS

Dotar de las herramientas necesarias para iniciarse en los mercados exteriores.

Conocer los pasos necesarios para encontrar un mercado y exportar.

Conocer los distintos organismos e instrumentos de apoyo a la internacionalización empresarial.

Al finalizar el curso serás capaz de identificar y analizar las capacidades internas de una empresa de cara a la internacionalización.

CONTENIDOS

CONTENIDO

1. MERCAMADRID ACCIÓN EXTERIOR
- Introducción.
- Objetivos.
- Servicios.

2. EXPORTACIÓN “EXPORTAR PARA CRECER ”
- Datos de exportación del sector agroalimentario.
- La Unión Europea y Terceros países.

3. ORGANISMOS DE APOYO A LA EXPORTACIÓN

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Cámaras de Comercio
- ICEX
- Otros portales para el exportador

4. CLASIFICACIÓN Y NATURALEZA DE LA MERCANCÍA

- Clasificación por su origen, conservación y procesado.
- Código TARIC

5. TRÁMITES PARA LA EXPORTACIÓN

- Exportación de vegetales y productos vegetales.
• Certificado Fitosanitario.
• **CEXVEG**
- Exportación de productos de origen animal. Certificado Veterinario de exportación.
• Modelos de Certificados Sanitarios de Exportación
• **CEXGAN**
• Certificación SAE (Sistema auditado de autocontroles)

6. OTROS CERTIFICADOS Y DOCUMENTOS DE EXPORTACIÓN.

7. INCOTERMS

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Búsqueda de datos de exportación del sector agroalimentario.

2. Búsqueda del código TARIC de productos.

3. Trámites para la exportacón.

MATERIALES

El alumnado dispone del material didáctico y de prácticas que se describe a continuación:

Material didáctico:

- Bolsa bandolera
- Boligrafo
- Manual de formación
- Guía didáctica
- Documentación administrativa del curso

METODOLOGIA

Los cursos se imparten en la modalidad presencial, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos,

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

Presentación del curso.

Exposición de la programación y planificación del curso.

Entrega del soporte didáctico y documentación del curso.

Definición de objetivos.

Exposición de los contenidos teóricos.

Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos.

Realización de prácticas.

Resumen de los contenidos expuestos.

Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Metodología aplicada a los contenidos teóricos:

Durante las horas de teoría, el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello todo tipo de material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

Se valora mucho la aportación personal que hacen lo/as profesores/as en sus presentaciones y sus explicaciones, cuyo contenido se han acordado previamente. El manual didáctico actúa como soporte y material de consulta para el alumno/a. También se incentiva entre los profesores/as la realización de tests, ejercicios y/o casos prácticos que generen la participación e interactuación de los alumno/as en las clases.

La fase de impartición teórica suele representar el 40% de las horas totales contratadas para el curso. Al final de esta fase, el profesor hace un resumen de los contenidos expuestos.

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Metodología aplicada a los contenidos prácticos:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

· Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.

· Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico**.**

REQUISITOS

No se requieren requisitos esenciales de acceso.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso del alumnado, teniendo en cuenta su actitud en clase, su asistencia, cumplimiento de las normas, su participación, la asimilación de contenidos, desarrollo de prácticas, etc.

Se realiza una prueba de evaluación final teórica, con preguntas sobre el contenido del curso.

Además se realiza una evaluación de la parte práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas, aptitudes, actitud, etc.

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a.

DIPLOMAS

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento donde se reflejan las características de la acción formativa impartida y los contenidos.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.