

Oferta formativa 2011 para los sectores: Conservas vegetales, Alimentación y bebidas, Industrias cárnicas y Mataderos de aves y conejos.

D= distancia; T= teleformación

DENOMINACION	HORAS	MODALIDAD	DENOMINACION	HORAS	MODALIDAD
ACTUACIONES EN CASO DE EMERGENCIA Y EVACUACION. SIMULACRO	30	D	PRL NIVEL BASICO	50	D
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	50	D	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20	D
APLICACIONES SISTEMA APPCC EN EMPRESAS ALIMENTARIAS	55	T	SEGURIDAD Y GESTION MEDIAMBIENTAL I	270	T
AUDITORIAS DE LOS SISTEMAS DE PREVENCION DE RIESGOS LABORALES	250	T	SEGURIDAD Y GESTION MEDIAMBIENTAL II	270	T
BUENAS PRACTICAS MEDIOAMBIENTALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	125	T	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION:PRL, MEDIOAM, CALI	255	T
EL ACEITE DE OLIVA Y SU CATA	30	T	GESTION DE RESIDUOS	205	T
CATERING SALADO	20	D	INGLES BASICO	105	T
CERTIFICACION SEGÚN ISO 22000:2005	50	T	INGLES INTERMEDIO	205	T
COCINA	60	D	FRANCES BASICO	105	T
CODIFICACION E IDENTIFICACION DE MERCANCIAS	75	T	FRANCES INTERMEDIO	205	T
CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SEÑALIZACION EN LUGARES DE TRABAJO	60	T			
CONTROL DE CALIDAD EN ACEITE DE OLIVA	30	D	Módulos asociados a la Cualificación profesional de Interpretación y educación ambiental:		
CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DEL PAN	40	D	MF0803_3 ACTIVIDADES DE ORIENTACION Y DESENVOLVIMIENTO	60	T
CONSERVACION DE VINOS	40	T	MF0804_3 ESTRUCTURA DINAMICA DEL MEDIOAMBIENTE	150	T
ESTABILIZACION, EMBOTELLADO Y ALMACENAMIENTO DE VINO	20	T	MF0805_3 ACTIVIDADES HUMANAS Y PROBLEMÁTICA AMBIENTAL	120	T
EXPERTO EN SIST. DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	150	T	MF0806_3 PROGRAMAS DE EDUCACION AMBIENTAL	180	T
FORMACION BASICA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA	30	D	Módulos asociados al Certificado de profesionalidad de Administración y gestión:		
GESTION Y CONTROL DE ALMACEN	100	D	MF0233_2 OFIMATICA	190	T
HIGIENE ALIMENTARIA. CONCEPTOS GENERALES	20	D	UFO319 SIST. OPERATIVOS, BUSQUEDA DE INFORMACION, INTERNET, INTRANET Y CORREO ELECTRONICO	30	T
INNOVACION EN BOMBERIA, NUEVOS PRODUCTOS Y SABORES	40	D	UFO320 APLICACIÓN INFORMATICAS DE TRATAMIENTO DE TEXTO	30	T
LEGISLACION-NORMATIVA ALIMENTARIA	50	T	UFO321 APLICACIONES INFORMATICAS DE HOJAS DE CALCULO	50	T
LINEA DE ENVASADO	20	D	UFO321 APLICACIONES INFORMATICAS DE BASES DE DATOS RELACIONALES	50	T
MANTENIMIENTO INDUSTRIAL	270	T	UFO323 APLICACIONES INFORMATICAS PARA PRESENTACIONES GRAFICAS DE INFORMACION	30	T
NORMATIVA EUROPEA DEL ETIQUETADO DE ALIMENTOS	15	T	Módulos asociados a la Cualificación profesional de Interpretación y educación ambiental:		
NUTRICION Y DIETETICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	125	D	UFO138 FUNDAMENTOS Y ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA PRL	40	D
OBTENCION DE ESPUMOSOS Y GASIFICADOS	40	T	UFO139 SISTEMAS DE GESTION DE LA PRL	60	D
OBTENCION DE VINOS DE CRIANZA	40	T	UFO140 AMBITO JURIDICO DE LA PREVENCION	40	D
OBTENCION Y CONSERVACION DE MOSTOS	30	T	UFO148 ERGONOMIA Y AMBIENTE FISICO DEL LUGAR DE TRABAJO	40	D
PASTELERIA Y RESPOSTERIA	125	D	UFO149 RIESGOS DERIVADOS DE LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	60	D
LOS PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEG. ALIMENTARIA	25	D	MF0413_3 EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS	65	T
TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS	30	D	Títulos propios universitarios dirigidos a Licenciados y Diplomados (titulación otorgada por el Ins. Ortega y Gasset, adscrito a la U. Complutense)		
TECNICAS DE PASTELERIA: MASAS, CREMAS Y DECORACION	40	D	EXPERTO EN PREVENCION DE RIESGOS LABORALES	600	T
TRAZABILIDAD EN EL SECTOR AGROALIM.	30	T	ESPECIALISTA EN ERGO., PSICOS Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	600	T
ESPECIALIZACION EN ADITIVOS	200	D	ESPECIALISTA EN HIGIENE INDUSTRIAL Y PRACTICUM	600	T
ALIMENTOS FUNCIONALES	20	D	ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE RECURSOS AMBIENTALES	600	T
Módulos asociados a la cualificación profesional de fabricación de conservas vegetales:			ESPECIALISTA EN COORDINACION DE SISTEMAS PREVENTIVOS	600	T
MF0291_2 OPERACIÓN Y CONTROL DE ALMACEN DE CONSERVAS VEGETALES	60	D	MF0293_2 ENVASADO DE CONSERVAS VEGETALES	60	D
MF0292_2 PREPARACION DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS VEGETALES	180	D	MF0294_2 TRATAMIENTOS FINALES DE CONSERVAS ALIMENTARIAS	180	D