



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACION EN EL EMPLEO

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



"El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro"

Oferta Formativa **GRATUITA** 2010

Sector conservas vegetales



Dirigido a trabajadores y desempleados



Titulación Oficial / CMFP	Título	Modalidad	Duración Total
---------------------------	--------	-----------	----------------

1 Administración y Dirección

N *	Contabilidad Financiera (MF0231_3)	T	105 h
	Normas contables internacionales	T	55 h
	Técnicas de mando y dirección de equipos	T	80 h

2 Calidad y Medio Ambiente

	Certificación según ISO 22000:2005	T	55 h
	Gestión integral de la calidad, medio ambiente y PRL	T	55 h
	Los protocolos IFS y BRC en seguridad alimentaria	T	30 h
	Técnicas de control y mejora de la calidad	T	55 h
	Tratamiento de aguas residuales en la industria alimentaria	P	20 h
	Certificación según ISO 9000/2008	T	80 h
N	ISO 14001	T	80 h
N	Calidad y sellos de calidad en los alimentos	T	205 h
N	Sistemas de calidad, medio ambiente y PRL en la industria alimentaria	T	230 h

3 Mantenimiento y Logística

	Carretillero	P	20 h
	Gestión y control de almacén (PA)	D	105 h
	Mantenimiento eléctrico y mecánico	D	80 h
	Técnicas básicas de almacén	D	80 h
N	Electricidad y automatismos	D	55 h

4 Gestión de RR.HH.

N *	Gestión administrativa de relaciones laborales (MF0237_3)	T	215 h
------------	---	---	-------

5 Informática

N	Word 2007	T	35 h
----------	-----------	---	------

Titulación Oficial / CMFP	Título	Modalidad	Duración Total
---------------------------	--------	-----------	----------------

6 Prevención de Riesgos Laborales

*	Emergencias y primeros auxilios (MF0413_3)	T	65 h
	Primeros auxilios	D	20 h
N *	Gestión de la prevención (MF0408_3)	T	155 h
N *	Prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales (MF0412_3)	T	125 h
N	Prevención de riesgos laborales en el sector alimentación. Nivel básico	D	45 h
N	Curso de especialización en seguridad en el trabajo	T	205 h
N	Curso de especialización en ergonomía	T	205 h
N	Curso de especialización en higiene industrial	T	205 h
N *	Prevención de riesgos laborales derivados de condiciones de seguridad (MF0409_3)	T	185 h
N *	Prevención de riesgos laborales por agentes físicos (MF0410_3)	T	125 h
N *	Prevención de riesgos laborales por agentes químicos y biológicos (MF0411_3)	T	185 h

7 Seguridad Alimentaria

	Aplicación del sistema APPCC en empresas alimentarias	T	55 h
	Aplicación del sistema APPCC en empresas alimentarias	D	55 h
	Legislación y normativa alimentaria	T	55 h
	Manipulador de alimentos	P	10 h
	Técnicas de envasado de frutas y hortalizas	P	15 h
	Técnicas de manipulado de frutas y hortalizas	P	15 h
	Trazabilidad en el sector agroalimentario	T	30 h
N	Alergias e intolerancias alimentarias	T	55 h
N	Dietética y nutrición	T	105 h
N *	Seguridad e higiene en la industria alimentaria (MF0310_2)	M	60 h
N	Materias primas en el sector agroalimentario	T	205 h
N	Alimentos funcionales	T	155 h
N	Curso superior de etiquetado de productos alimenticios	T	205 h
	Limpieza y desinfección en la industria alimentaria	P	20 h
N	Microbiología de los alimentos	T	105 h
N	Control de calidad en la industria agroalimentaria	T	205 h

Biblioteca Gráfica



Novedad



Titulación Oficial



Contenidos del Catálogo Modular de Formación Profesional vinculados al Catálogo Nacional de Cualificaciones

Modalidades



Presencia



Distancia



Teleformación



Mixta



Agrupación Española de Fabricantes
de Conservas Vegetales

ORGANIZACIÓN DE LOS CURSOS

Modalidades:

- **Presencial (P):** Los cursos se celebrarán cuando se reúna un grupo de 15 alumnos. Podrán realizarse en las instalaciones de una empresa.
- **Teleformación (T):** Para poder realizar el curso es imprescindible disponer de un PC con soporte Windows, conexión a Internet y una dirección válida de correo electrónico. Al inicio del curso, se entregará una clave de acceso a la plataforma virtual de formación. Todas las pruebas y controles deberán realizarse a través de dicha plataforma antes de la fecha de finalización del curso.
- **Distancia (D):** A los alumnos se les enviará el material didáctico, junto con las pruebas de evaluación que deberán devolver cumplimentadas a IFI, a su domicilio o centro de trabajo.
- **Mixta (M):** Presencia + Distancia.

IFI expedirá el diploma del curso cuando el alumno haya enviado toda la documentación oficial y haya realizado todas las pruebas de evaluación antes de la fecha de finalización.

En el caso de los cursos con titulación oficial, además se entregará el **Certificado Profesional o de Capacitación** correspondiente.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Formación dirigida a desempleados y trabajadores en activo del sector dados de alta en la Seguridad Social en régimen general, autónomos, regímenes especiales, etc.

Para formalizar la inscripción, es imprescindible adelantar por fax, correo ordinario o e-mail la siguiente documentación, que se puede descargar en <http://www.ifi.com.es/agucon>.

1. Documentación de Inscripción.

- ANEXO 1. Es el documento oficial indispensable para formalizar la inscripción. Es necesario rellenar y enviar uno por alumno y curso solicitado.

La documentación de inscripción firmada, deberá ir acompañada de una copia del DNI y cabecera de la nómina, último recibo de pago de autónomos o, en su caso, copia de la demanda de empleo.

2. Asignación de Plazas.

Una vez recibida toda la documentación, se realizará un proceso de selección, de acuerdo con los criterios fijados para la asignación de plazas.

IFI se pondrá en contacto con los seleccionados y les comunicará las fechas definitivas de comienzo de los cursos.

PLAZO DE FINALIZACIÓN

31 de Diciembre de 2010.

DATOS DE CONTACTO

Instituto de Formación Integral (IFI)
C/ Aduana 33, 2º · 28013 MADRID · Tel: 91 531 21 00
Ext 2233 · Fax: 91 532 82 42
agucon@ifi.com.es · www.ifi.com.es/agucon

