

CECARN E ANAFRIC-GREMSA ANICOC OVICEBO
 Asociación Nacional de Almacenes Frigoríficos de Carnes y Salas de Despique
 Asociación Nacional de Industrias Cárnicas de Ovino-Caprino
 Asociación Nacional de Ganaderos-Recriadores de Ganado Ovino de Carne

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 a su domicilio o centro de trabajo, junto con las pruebas de evaluación que deberán devolver cumplimentadas a IFI.
- **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/anafric>.

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. 2224 ó 2237 · Fax 91 532 33 26
anafric@ifi.com.es · www.ifi.com.es/anafric



ANAFRIC-GREMSA ANICOC OVICEBO
 Asociación Nacional de Almacenes Frigoríficos de Carnes y Salas de Despique
 Asociación Nacional de Industrias Cárnicas de Ovino-Caprino
 Asociación Nacional de Ganaderos-Recriadores de Ganado Ovino de Carne



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACION EN EL EMPLEO



“El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro”

Oferta Formativa GRATUITA 2010

Sector industria cárnica



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

N	Calidad y sellos de calidad en los alimentos	T	205 h
	Certificación según ISO 22000:2005	T	55 h
N	Certificación según ISO 9000/2008	T	80 h
N	Control de calidad en la industria agroalimentaria	T	205 h
N	Eficiencia energética y energías renovables	T	55 h
	Gestión integral de la calidad, medio ambiente y PRL	T	55 h
N	ISO 14001	T	80 h
N	La responsabilidad medioambiental de las empresas	T	80 h
N	Sistemas de calidad, medio ambiente y PRL en la industria alimentaria	T	230 h
	Técnicas de control y mejora de la calidad	T	55 h

3 Seguridad Alimentaria

N	Alimentos funcionales	T	155 h
	Aplicación del sistema APPCC en empresas alimentarias	T	55 h
N ☺	Bienestar animal en mataderos	P	20 h
N	Curso superior de etiquetado de productos alimenticios	T	205 h
	Limpieza y desinfección en la industria cárnica	P	20 h
	Limpieza y desinfección en la industria cárnica	D	80 h
	Manipulador de alimentos	M	12 h
	Manipulador de alimentos	P	10 h
N	Materias primas en el sector agroalimentario	T	205 h
	Métodos de conservación de los alimentos	T	105 h
	Microbiología de los alimentos	D	105 h
☺	Protección animal en el transporte	P	20 h
	Trazabilidad en el sector agroalimentario	T	30 h

4 Mantenimiento y Fábrica

N	Mantenimiento de instalaciones frigoríficas	T	80 h
----------	---	---	------

Biblioteca Gráfica



Novedad



Titulación Oficial



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

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

5 Prevención de Riesgos Laborales

N	Curso de especialización en ergonomía	T	205 h
N	Curso de especialización en higiene industrial	T	205 h
N	Curso de especialización en seguridad en el trabajo	T	205 h
N *	Emergencias y primeros auxilios (MF0413_3)	T	65 h
N *	Gestión de la prevención (MF0408_3)	T	155 h
	OHSAS 18001: sistemas gestión de prevención en empresa	T	80 h
N *	Prevención de Riesgos ergonómicos y psicosociales (MF0412_3)	T	125 h
	Prevención de Riesgos Laborales. Industria Cárnica	D	50 h
	Primeros auxilios	D	25 h
N *	Prevención de Riesgos Laborales derivados de condiciones 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
N	Uso y mantenimiento de equipos de protección individual	T	30 h

6 Producción y Logística

N	Carretillero	P	20 h
	Codificación e identificación de mercancías	T	80 h
	Gestión y control de almacén (PA)	D	105 h
	Mantenimiento preventivo	T	55 h
	Medición del rendimiento. Métodos y tiempos	T	105 h
	Técnicas básicas de almacén	D	80 h

7 Comercio y Marketing

	Atención al cliente y calidad en el servicio. Sector alimentario	T	55 h
	Técnicas de venta en el sector agroalimentario	T	105 h

8 Gestión de RR.HH.

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

9 Informática e Idiomas

N	Access 2007	T	35 h
N	Excel 2007	T	35 h
N	Inglés beginner	T	85 h
N	Inglés - intermedio	T	85 h
N	Inglés intermedio plus	T	85 h

Modalidades



Presencia



Distancia



Teleformación



Mixta