

Listado de cursos organizados por **estandar, gestión alimentaria** relacionados con la Higiene y la Calidad en el sector de la alimentación.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES FORMATIVAS 2010			
CURSO	DURACIÓN	MODALIDAD	FECHA INICIO
INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: ISO 22000, BRC E IFS	60 horas	A DISTANCIA	MARZO
	55 horas	5h.PRESENCIAL 50h. A DISTANCIA	MARZO
PRERREQUISITOS Y SISTEMA APPCC: ELABORACIÓN E IMPLANTACIÓN EN EL SECTOR DE LA PESCA Y ACUICULTURA	60 horas	A DISTANCIA	MARZO
ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	60 horas	45h A DISTANCIA	MARZO
		15h PRESENCIAL	ABRIL
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	30 horas	A DISTANCIA	MARZO
ESTERILIZACIÓN Y ENVASADO DE CONSERVAS DE BAJA ACIDEZ: FUNDAMENTOS	10 horas	A DISTANCIA	MARZO
IMPLANTACIÓN ISO 9001:2008	60 horas	10h PRESENCIAL 50h A DISTANCIA	ABRIL
	60 horas	A DISTANCIA	ABRIL
SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL. NORMA ISO 14000:2004	60 horas	10h PRESENCIAL 50h A DISTANCIA	ABRIL
PRERREQUISITOS Y SISTEMA APPCC	62 horas	12h PRESENCIAL 50h A DISTANCIA	ABRIL
NUTRICIÓN PARA EL PROFESIONAL DE LA HOSTELERÍA: CONCEPTOS BÁSICOS	30 horas	A DISTANCIA	MAYO
PRERREQUISITOS Y SISTEMA APPCC: ELABORACIÓN E IMPLANTACIÓN EN EL SECTOR CÁRNICO	60 horas	A DISTANCIA	MAYO
INTRODUCCIÓN A LA IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 17025 EN LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN	10 horas	PRESENCIAL	MAYO
AUDITORÍAS INTERNAS	15 horas	PRESENCIAL	MAYO
PRERREQUISITOS Y SISTEMA APPCC: ELABORACIÓN E IMPLANTACIÓN EN EL SECTOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	60 horas	A DISTANCIA	MAYO
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TRAZABILIDAD	40 horas	A DISTANCIA	JUNIO
MICROBIOLOGÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	70 horas	A DISTANCIA	JUNIO
HIGIENE ALIMENTARIA (MANIPULADOR DE ALIMENTOS)	3 horas	PRESENCIAL	TODO EL AÑO
	6 horas	2h PRESENCIAL 4h A DISTANCIA	
ISO 22.000. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	90 horas	12h PRESENCIAL 78h A DISTANCIA	JUNIO
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	30 horas	A DISTANCIA	JUNIO
SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	40 horas	A DISTANCIA	JUNIO
PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	25 horas	A DISTANCIA	JUNIO
CONTROL DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN	10 horas	PRESENCIAL	JUNIO
OTROS: CURSOS ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DE CADA EMPRESA:			
PRÁCTICAS CORRECTAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE	PLANES GENERALES DE HIGIENE		
PRIMEROS AUXILIOS	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)	...		

Nota: Desde **estandar** gestionamos la bonificación de las acciones formativas en cuotas de la Seguridad Social de los trabajadores, a través de la Fundación Tripartita.