

ORGANIZACIÓN DE LOS CURSOS

Modalidades:

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

IFI expedirá el **Certificado de Aprovechamiento** del curso cuando el alumno haya enviado toda la documentación oficial y 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

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

1. Documentación de Inscripción:

Documento de Pre-inscripción

La empresa comunica a IFI todas las plazas que solicita para los distintos cursos.

Anexo1

Es el documento oficial necesario para materializar la inscripción. Es necesario uno por alumno y curso solicitado.

Junto con la Documentación de Inscripción, deberá entregarse copia del DNI y cabecera de la nómina ó recibo de pago de autónomos.

2. Asignación de Plazas.

Una vez recibida toda la documentación, **IFI** 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 2009

DATOS DE CONTACTO

Instituto de Formación Integral

C/ Aduana, 33, 2º · 28013 MADRID · Tel: 91 531 21 00 - Ext. 2237, 2233 y 2224 · Fax: 91 532 33 26 · 91 531 95 70
asocarne@ifi.com.es · <http://www.ifi.com.es/asocarne>

ASOCARNE FORMACIÓN A TU MEDIDA

Oferta formativa gratuita 2009
Industrias Cárnicas



▼ RELACIÓN DE CURSOS

Titulación / CMFP Oficial	Nº de Acción Formativa	Título	Modalidad	Duración
Preparación de la carne y sus derivados				
	1	Elaboración de preparados cárnicos	P	20 h
	2	Despiece	P	20 h
Producción y logística				
	3	Mantenimiento preventivo	T	55 h
	4	Mantenimiento eléctrico y mecánico	D	80 h
	5	Medición del rendimiento. Métodos y tiempos	T	105 h
	6	Codificación e identificación de mercancías	T	80 h
	7	Gestión y control de almacén	T	105 h
	8	Gestión y control de almacén	D	105 h
	9	Carretillero	P	10 h
Prevención de Riesgos Laborales				
	10	Prevención de Riesgos Laborales. Industria cárnica	D	55 h
Novedad!	✗	11 Riesgos laborales en la manipulación de alimentos	P	10 h
	✗	12 Máster en Prevención de Riesgos Laborales. Nivel superior. Especialidad Seguridad en el trabajo	M	605 h
	✗	13 Máster en Prevención de Riesgos Laborales. Nivel superior. Especialidad Ergonomía y psicología	M	605 h
	✗	14 Máster en Prevención de Riesgos Laborales. Nivel superior. Especialidad Higiene industrial	M	605 h
	✗	15 Prevención de Riesgos Laborales. Nivel superior. Especialidad seguridad en el trabajo	M	255 h
	✗	16 Prevención de Riesgos Laborales. Nivel superior. Especialidad ergonomía y psicología	M	255 h
	✗	17 Prevención de Riesgos Laborales. Nivel superior. Especialidad higiene industrial	M	255 h
Novedad!		18 La inspección de trabajo y los responsables de prevención	T	30 h
Novedad!		19 Curso básico de seguridad industrial	T	55 h
		20 Prevención de la exposición laboral al ruido	T	30 h
		21 Primeros auxilios	D	30 h
Novedad!		22 Primeros auxilios	P	10 h
		23 OHSAS 18001: sistemas de gestión de prevención en la empresa	T	80 h
		24 Gestión integral de la Calidad, Medio ambiente y Prevención de Riesgos Laborales	T	55 h
Seguridad alimentaria				
	✗	25 Sistemas de appcc en la industria cárnica	P	20 h
	✗	26 Manipulador de alimentos	P	10 h
		27 Manipulador de alimentos. Nivel avanzado	P	10 h
		28 Microbiología de los alimentos	T	105 h
		61 Microbiología de los alimentos	D	105 h
		29 Métodos de conservación de los alimentos	T	105 h
		30 Métodos de conservación de los alimentos	D	105 h
		31 Aplicación del sistema APPCC en empresas alimentarias	D	55 h
		62 Aplicación del sistema APPCC en empresas alimentarias	T	55 h

✗ Titulación oficial
✓ Contenidos vinculados con el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

Titulación / CMFP Oficial	Nº de Acción Formativa	Título	Modalidad	Duración
Seguridad alimentaria				
	32	Limpieza y desinfección en la industria cárnica	P	20 h
	33	Limpieza y desinfección en la industria cárnica	D	80 h
	34	Trazabilidad en el sector cárnico	T	45 h
Novedad!	35	Alergias e intolerancias alimentarias	P	20 h
	36	Protección animal en el transporte	P	20 h
Calidad y medioambiente				
	37	Certificación según ISO 9000/2000. Nivel avanzado	T	80 h
	38	Técnicas de control y mejora de la calidad	T	55 h
Gestión de Recursos Humanos				
Novedad!	✓			
Novedad!				
Comercio y marketing				
Administración				
Novedad!				
Novedad!				
Novedad!				
Informática e idiomas				
Novedad!				
Novedad!				
Novedad!				

P: Presencial.
D: Distancia.
T: Teleformación.
M: Mixta (T+D)