
CONTROL DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA

1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Dotar al alumno de los conocimientos necesarios para el control de la calidad, a través de formación base en conceptos bromatológicos, dotar de herramientas de trabajo y sistemas de aseguramiento de la calidad, así como establecer los parámetros críticos de control en el sector de cárnico y de la pesca.



2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Estudiantes en último año de carrera y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias alimentarias.

3.- MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
On-Line	20 horas	250 €

4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso de “CONTROL DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA” es un curso de 20 horas de duración total impartida en la modalidad On-Line.

El curso consta de los siguientes contenidos:

- 1. ADITIVOS EN INDUSTRIAS CÁRNICAS**
- 2. BROMATOLOGÍA DE CARNES Y DERIVADOS**
- 3. CONTROL OFICIAL Y VERIFICACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS**
- 4. PARÁMETROS CRÍTICOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA Y DE LA PESCA I.**
- 5. PARÁMETROS CRÍTICOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA Y DE LA PESCA II.**

5.- CERTIFICADO / TÍTULO

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de “CONTROL DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA” por un total de 20 horas lectivas en modalidad On-Line

6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundae.

Para trabajadores en activo:

- Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundae.
- Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.



FICHA DE SOLICITUD DE CURSO					
CURSO	CONTROL DE LA CALIDAD EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y DE LA PESCA		MODALIDAD		
				ON-LINE	
		SEMI-PRESENCIAL			
DATOS DEL PARTICIPANTE					
NOMBRE					
1^{ER} APELLIDO					
2^O APELLIDO					
Fecha Nacimiento		N.I.F			
DIRECCIÓN					
LOCALIDAD			C.P.		
PROVINCIA					
TELEFONO			MÓVIL		
E-MAIL					
DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)					
DIRECCIÓN					
LOCALIDAD			C.P.		
PROVINCIA					
TELEFONO			MÓVIL		
E-MAIL					
DATOS PARA LA FACTURACIÓN					
Razón Social		NIF/CIF			
DIRECCIÓN					
LOCALIDAD			C.P.		
PROVINCIA					
Nivel de Estudios		Área Funcional		Categoría Profesional	
Sin Estudios		Administración		Directivo	
Estudios primarios, EGB o eq		Comercial		Mando Intermedio	
FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,		Dirección		Técnico	
Arquitecto Tec o Ing Téc		Mantenimiento		Trabajador Baja Cualificación	
Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup		Producción		Trabajador Cualificado	
Otros		Otros		Otros	
GRUPO DE COTIZACIÓN					
1	Ingenieros y Licenciados		7	Auxiliares administrativos	
2	Ingenieros técnicos, Peritos y Ayudantes titulados		8	Oficiales de primera y segunda	
3	Jefes administrativos y de taller		9	Oficiales de tercera y especialistas	
4	Ayudantes no titulados		10	Trabajadores más de 18 años no cualificados	
5	Oficiales administrativos		11	Trabajadores menos de dieciocho años	
6	Subalternos		12	Desempleado	
FIRMA				FECHA	
Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad) Avda. Castilla, 32, Nave 56 28830 San Fernando de Henares. Madrid. Telf. 91 740 17 31 / 91 655 98 33; Fax: 916 559 846 www.auditarcalidadconsultores.es ; www.analizacalidad.com					