

## **CURSO 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. Personal de calidad del sector. 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:**

<b>MODALIDAD</b>	<b>Nº DE HORAS</b>	<b>PRECIO</b>
<b>On-Line</b>	<b>12 horas</b>	<b>150 €</b>

### **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 CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA” es un curso de 15 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.**

## **5.- CERTIFICADO / TÍTULO**

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de “**CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA**” por un total de 12 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 Fundación Tripartita.

Para trabajadores en activo:

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



FICHA DE SOLICITUD DE CURSO				
<b>CURSO</b>	<b>CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA</b>	<b>MODALIDAD</b>	ON-LINE	
			SEMI-PRESENCIAL	
DATOS DEL PARTICIPANTE				
<b>NOMBRE</b>				
<b>1<sup>ER</sup> APELLIDO</b>				
<b>2<sup>O</sup> APELLIDO</b>				
<b>Fecha Nacimiento</b>		<b>N.I.F</b>		
<b>DIRECCIÓN</b>				
<b>LOCALIDAD</b>		<b>C.P.</b>		
<b>PROVINCIA</b>				
<b>TELEFONO</b>		<b>MÓVIL</b>		
<b>E-MAIL</b>				
DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)				
<b>DIRECCIÓN</b>				
<b>LOCALIDAD</b>		<b>C.P.</b>		
<b>PROVINCIA</b>				
<b>TELEFONO</b>		<b>MÓVIL</b>		
<b>E-MAIL</b>				
DATOS PARA LA FACTURACIÓN				
<b>Razón Social</b>		<b>NIF/CIF</b>		
<b>DIRECCIÓN</b>				
<b>LOCALIDAD</b>		<b>C.P.</b>		
<b>PROVINCIA</b>				
Nivel de Estudios	Área Funcional	Categoría Profesional		
Sin Estudios	Administración	Directivo		
Estudios primarios, EGB o eq	Comercial	Mando Intermedio		
FP 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
<b>FIRMA</b>		<b>FECHA</b>		
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 <a href="http://www.auditarcalidadconsultores.com">www.auditarcalidadconsultores.com</a> ; <a href="http://www.analizacalidad.com">www.analizacalidad.com</a>				