

CENTRO DE FORMACIÓN MERCAMADRID

CATÁLOGO 2018

Dirigido a trabajadores de la cadena de producción y distribución

Sector Agroalimentario

	Presencia	
	Nº horas*	
APPCC	8	
Carnicería	20	
Charcutería	20	
Despiece carnicería	20	
El jamón. Tipos y técnicas de corte	8	
Elaboraciones artesanales	20	
Frutería	20	
Manipulador de alimentos Novedad. Reglamento 1169/2011	8	Obligatorio para ejercer la actividad
Pescadería	20	
Fileteado de pescado	40	
Presentación de los productos alimentarios	20	
Productos ibéricos	8	
Seguridad e higiene alimentaria	8	
Trazabilidad	8	

Logística y almacén

	Presencia	
	Nº horas*	Acreditación
Operador de carretilla elevadora-dumper	30	Obligatorio para ejercer la actividad
Operador de carretillas de manutención	15	Obligatorio para ejercer la actividad
Operador de carretillas de manutención. Actualización	8	Obligatorio para ejercer la actividad
Supervisor de operador de carretillas de manutención	10	Obligatorio para ejercer la actividad
Supervisor de operador de carretillas de manutención. Actualización	5	Obligatorio para ejercer la actividad

Los cursos de operador de carretillas de manutención están adaptados a la Norma UNE 58451. Formación de los operadores de carretillas de manutención hasta 10.000 kgr.

Se adaptarán a la máquina que corresponda: transpaletas, carretillas transportadoras, carretillas elevadoras de mástil con carga en voladizo, etc.

Prevención de Riesgos

	Presencia Nº horas*	Acreditación
Consejero de seguridad en el transporte mercancías peligrosas	20	Obligatorio para ejercer la actividad
Prevencion de incendios	8	
Prevención de riesgos laborales. Nivel básico	30	
Riesgos laborales específicos cadena alimentaria	8	Obligatorio para ejercer la actividad

Informática. Ofimática Presencial 20 Horas

Dirigido a Directivos, Mandos Intermedios y técnicos

Sector Agroalimentario

	Presencial Nº horas*
Alergias e intolerancias alimentarias. Gestión de alérgenos. Reglamento 1169/2011	16
APPCC nivel avanzado	16
BRC VERSIÓN 7	16
Certificación ISO 22000:2005	16
Crisis alimentarias	16
Etiquetado de productos alimenticios Reglamento 1169/2011	16
Food defense	16
Global GAP- EUREGAP	16
IFS Logistics	16
IFS VERSIÓN 6	16
Legislación alimentaria	16
Ley de la cadena alimentaria	16
Marcas de calidad en el producto alimentario	20
Procedimiento y requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación - real decreto 993/2014.	16
Trazabilidad	16

Calidad y medioambiente

Calidad	Presencia*
Auditor interno ISO 9001:2015	8
Certificación según ISO 9000:2015	20
Gestión integral de la calidad, medioambiente y prevención de riesgos laborales	20
Medio ambiente	
ISO 14001 :2015	20

Comercial y marketing

	Presencia*
Especialización en marketing en la cadena alimentaria	20
Exportación del producto alimentario	20
Publicidad con google adwords redes sociales y community manager	20
Conocimientos del producto enfocado a la venta del producto alimentario	20

Dirección y gestión de empresas

	Presencia*
Contabilidad-contaplus	20
Facturación-facturaplus	20
Merca 200°	20
Softcontrol. Microven	20

Idiomas *

	Presencia*
Alemán	40
Francés	40
Inglés	40

Informática. Ofimática Presencial 20 Horas

Diseño

	Presencia*
Adobe photoshop	20
Diseño de páginas web- word press	20

Todos los cursos pueden ser bonificables para las empresas con cargo a su crédito para formación mediante la aplicación de bonificaciones a la Seguridad Social, con el límite del crédito disponible de cada empresa.

Mercamadrid pone a disposición de las empresas que lo soliciten el servicio de gestión de la bonificación ante la Fundación Estatal para el empleo.

Si no encuentras la formación que necesitas o quieres hacernos cualquier consulta, contactanos:

917850000 ext253

formacion@mercamadrid.es