



### CURSOS GRATUITOS PARA TRABAJADORES Y AUTONOMOS 2012

CURSO	HORAS	MODALIDAD	FECHAS APROX	DESCRIPCIÓN DEL CURSO	LUGAR
IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL CARNICERÍA	52	MIXTA	SIN DETERMINAR	INFORMAR SOBRE EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) . INCIDIR EN LA FORMACIÓN SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN Y EN TAREAS DE LIMPIEZA- DESINFECCIÓN. MENTALIZAR AL TRABAJADOR DE LA IMPORTANCIA DE SU TRABAJO PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL CONSUMIDOR.	FEDECARNE
CORTE Y DESHUESE DEL JAMÓN	17	PRESENCIAL	SIN DETERMINAR	ENSEÑAR LAS TÉCNICAS DE CORTE DE JAMÓN SERRANO.	MERCAMADRID
TÉCNICAS ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	17	MIXTA	SIN DETERMINAR	CONOCER EL MANEJO Y DOSIFICACIÓN DE LOS ADITIVOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, ASÍ COMO EL CONOCIMIENTO DE LOS ADITIVOS CON EL OBJETIVO DE MINIMIZAR LOS DEFECTOS DE ELABORACIÓN Y REBAJAR LOS RIESGOS DE INTOXICACIONES.	ENTREFOGONES
ROTULACIÓN PRÁCTICA	8	PRESENCIAL	SIN DETERMINAR	TALLER PRACTICO PARA APRENDER Y PERFECCIONAR EL DISEÑO DE CARTELES.	SIN DETERMINAR
INGLES NIVEL BÁSICO	27	PRESENCIAL	SIN DETERMINAR	PRETENDE INTRODUCIR A LOS ALUMNOS/AS EN LA LENGUA INGLESA, EN LAS FORMAS ORAL Y ESCRITA, DE MANERA QUE PUEDAN DESENVOLVERSE CON EL IDIOMA EN SITUACIONES DE LA VIDA DIARIA O EN UN PUESTO DE TRABAJO.	SIN DETERMINAR
ALFABETIZACIÓN INFORMÁTICA	27	PRESENCIAL	SIN DETERMINAR	CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA SABER DESENVOLVERSE CON SOLTURA EN EL SISTEMA OPERATIVO WINDOWS.	SIN DETERMINAR
CALIDAD DE SERVICIO EN LA CARNICERÍA. NORMA AENOR	18	MIXTA	SIN DETERMINAR	ESPECIFICO DE CARNICERIA Y CHARCUTERIA	SIN DETERMINAR