



CURSOS GRATUITOS (POR CRÉDITO A LA FORMACIÓN *) PARA TRABAJADORES EN REGIMEN GENERAL 2012

CURSO	HORAS	MODALIDAD	FECHAS APROX	DESCRIPCIÓN DEL CURSO	LUGAR
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	10	MIXTA	UN CURSO CADA MES	ESPECIFICO DE CARNICERIA Y CHARCUTERIA	FEDECARNE
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	50	MIXTA	UN CURSO CADA MES	ESPECIFICO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS	FEDECARNE
GUIA PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE.	50	DISTANCIA	SEGÚN CONVENIENCIA DEL ESTABLECIMIENTO	ESPECIFICO DE CARNICERIA Y CHARCUTERIA	ESTABLECIMIENTOS
NORMA DE CALIDAD AENOR. CALIDAD DE SERVICIO PARA PEQUEÑO COMERCIO: REQUISITOS PARA CARNICERIA-CHARCUTERIA		MIXTA	SEGÚN CONVENIENCIA DEL ESTABLECIMIENTO	ESPECIFICO DE CARNICERIA Y CHARCUTERIA	FEDECARNE
ETIQUETADO	16	MIXTA	POR DETERMINAR	ENSEÑAR ACERCA DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA HACIA EL CONSUMIDOR. INCORPORADO EN EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS.	ESTABLECIMIENTOS
EXPERTO CORTADOR DE JAMÓN	10	PRESENCIAL	POR DETERMINAR	CURSO REALIZADO POR LA FUNDACIÓN JAMÓN SERRANO DE MADRID, SE CONTARÁ CON UN JAMON Y UNA PALETILLA PARA CADA DOS ALUMNOS. MAX 12 ALUMNOS POR CURSO.	MERCAMADRID
ROTULACION	8	PRESENCIAL	POR DETERMINAR	TALLER PRACTICO PARA APRENDER Y PERFECCIONAR EL DISEÑO DE CARTELES.	FEDECARNE
INNOVACION EN PREPARADOS *	8	PRESENCIAL	POR DETERMINAR	SERÁ IMPARTIDO POR EL PRESTIGIOSO MAESTRO CHARCUTERO-COCINERO FRANCESC REINA QUIEN MOSTRARÁ SU ARTE E IMAGINACION EN ELABORADOS ARTESANALES. MAX 15	POR DETERMINAR
INOVACION EN PREPARADOS DE AVES *	8	PRESENCIAL	POR DETERMINAR	SERÁ IMPARTIDO POR EL PRESTIGIOSO MAESTRO CHARCUTERO-COCINERO FRANCESC REINA QUIEN MOSTRARÁ SU ARTE E IMAGINACIÓN EN ELABORADOS ARTESANALES. MAX 15	POR DETERMINAR
PLATOS PRECOCINADOS *	8	PRESENCIAL	POR DETERMINAR	SERÁ IMPARTIDO POR EL PRESTIGIOSO MAESTRO CHARCUTERO-COCINERO FRANCESC REINA QUIEN MOSTRARÁ SU ARTE E IMAGINACIÓN EN ELABORADOS ARTESANALES. MAX 15	POR DETERMINAR
INFORMÁTICA BÁSICA (WORD Y EXCEL)	25	PRESENCIAL	POR DETERMINAR	DESTINADO PRINCIPALMENTE PARA PRINCIPIANTES EN LA INFORMÁTICA. CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA SABER DESENVOLVERSE CON SOLTURA EN EL SISTEMA OPERATIVO WINDOWS Y MICROSOFT OFFICE.	POR DETERMINAR
INFORMÁTICA BÁSICA (INTERNET Y CORREO ELECTRONICO)	15	PRESENCIAL	POR DETERMINAR	DESTINADO PRINCIPALMENTE PARA PRINCIPIANTES EN LA INFORMÁTICA. CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA SABER DESENVOLVERSE CON SOLTURA EN EL SISTEMA OPERATIVO WINDOWS , INTERNET Y MICROSOFT OUTLOOK.	POR DETERMINAR
MARKETING Y VENTAS	15	PRESENCIAL	POR DETERMINAR	DOTAR A LOS PARTICIPANTES DE LOS CONOCIMIENTOS, HERRAMIENTAS Y HABILIDADES NECESARIAS PARA PODER GESTIONAR LAS ACCIONES DE MARKETING DE UNA CARNICERÍA Y/O CHARCUTERÍA.	POR DETERMINAR
INGLÉS BÁSICO	20	PRESENCIAL	POR 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.	POR DETERMINAR
MARIDAJE VINOS Y CARNES	8	PRESENCIAL	POR DETERMINAR		POR DETERMINAR

LOS PRECIOS DE LOS CURSOS SE ADAPTARÁ SEGÚN LA CANTIDAD DE ALUMNOS Y EL CRÉDITO DISPUESTO. MAX 420 €

SE DARÁN CURSOS A MEDIDA PARA LAS EMPRESAS QUE LO SOLICITEN AJUSTANDO PRESUPUESTO.

* CURSOS BONIFICADOS POR LA SEGURIDAD SOCIAL PARA EMPRESAS CON TRABAJADORES, QUE DEN FORMACIÓN A SUS EMPLEADOS. EN ESTOS CURSOS PONDRÁN ASISTIR LOS AUTÓNOMOS COMO OYENTES SIN NINGÚN COSTE ADICIONAL.

* PACK ESPECIAL DE TRES CURSOS AL PRECIO DE UNO