

CURSOS GRATUITOS PARA TRABAJADORES 2011

CURSO	DURACIÓN/H ORAS	MODALIDAD	FECHAS		LUGAR
COMO POTENCIAR LA VENTA EN LA CARNICERIA CHARCUTERIA	15	PRESENCIAL	REALIZADO	GRATUITO	
EL JAMÓN Y EL QUESO: TIPOS Y TÉCNICAS DE CORTE	10	PRESENCIAL	REALIZADO	GRATUITO	
IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LA CARNICERIA CHARCUTERIA APPCC	50	MIXTO (10H PRESENCIA 40H DISTANCIA)	REALIZADO	GRATUITO	
ORGANIZACIÓN VIRTUAL Y COMERCIO ELECTRÓNICO	50	TELEFORMACIÓN	REALIZADO	GRATUITO	ORDENADOR PARTICULAR
GARANTIAS Y DERECHOS DE CONSUMIDORES Y USUARIOS	25	TELEFORMACIÓN	1 JUNIO AL 15 DE JUNIO	GRATUITO	ORDENADOR PARTICULAR
NUEVAS LINEAS DE NEGOCIO EN LA CARNICERIA CHARCUTERIA: EL CATERING	10	PRESENCIAL	6 Y 7 DE JUNIO DE 16:00 A 21:00	GRATUITO	ENTREFOGONES
LA CARNICERIA CHARCUTERIA COMO EMPRESA, GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y ECONOMICA	15	PRESENCIAL	27 Y 28 DE JUNIO DE 16:00 A 21:00	GRATUITO	ENTREFOGONES
IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LA CARNICERIA CHARCUTERIA APPCC	50	MIXTO (10H PRESENCIA 40H DISTANCIA)	SESIONES PRESENCIALES 24 Y 25 DE SEPTIEMBRE	GRATUITO	FEDECARNE