OFERTA FORMATIVA IN COMPANY 2018

TEINCO

Tecnología alimentaria

SERVICIOS A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES DE TEINCO

FORMACIÓN INTEGRAL: DESARROLLO DE PLANES FORMATIVOS

Automatismos Teinco S.L. ofrece este servicio con la finalidad de dar apoyo a los departamentos de Calidad y Recursos Humanos de las empresas para la adecuada formación y especialización a los diferentes trabajadores que intervienen en la calidad, higiene y seguridad alimentaria del producto, así como para el adecuado cumplimiento de los requisitos exigidos por normas de calidad y seguridad (IFS, BRC, ISO22000,…) y/o países de destino (destacando entre estos a EEUU).
Los planes formativos:

- Serán adecuados a las características y estructura organizativa de la empresa
- Se desarrollarán en base a las necesidades detectadas (de acuerdo a la actividad y formación del personal)

NECESIDADES DE FORMACIÓN y CUALIFICACIÓN DEL PERSONAL

Automatismos Teinco S.L. ofrece este servicio con la finalidad de dar apoyo a los departamentos de Calidad y Recursos Humanos de las empresas para el adecuado cumplimiento, por parte de los trabajadores, de:

- los requisitos legales aplicables en cada caso,
- requisitos para la exportación de productos,
- requisitos exigidos por normas de calidad y seguridad alimentaria

Este servicio se llevará a cabo mediante un diagnóstico en la propia empresa, evaluando:

- necesidades de acuerdo a los diferentes puestos
- grado de cumplimiento de las necesidades previstas para cada puesto
- grado de especialización del personal ubicado en puestos críticos
- necesidades formativas para dar cumplimiento a mejoras o cambios previstos

GESTIÓN DE LA FORMACIÓN BONIFICADA

Automatismos Teinco S.L. es una entidad inscrita en el registro de entidades de formación, por lo que cuenta con autorización para la Gestión de la Formación Bonificada a través de la Fundación Tripartita.

Automatismos Teinco S.L. ofrece a sus clientes un servicio gratuito de gestión de sus cursos a través de la FUNDAE- Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (antigua Fundación Tripartita).

LISTADO DE CURSOS DISPONIBLES IN COMPANY

SOLUCIONES A MEDIDA PARA FORMACIÓN EN CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

GENERALES

- **LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE A PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA**
- **MANIPULACIÓN, SEGURIDAD Y DEFENSA ALIMENTARIA** (Nivel básico. Modalidad presencial y a distancia)
- **HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS** (Nivel medio y avanzado)

APPCC. CONTROL DE PELIGROS

- **SISTEMA APPCC - APROXIMACIÓN BASICA** (Nivel básico)
- **COMO DESARROLLAR Y GESTIONAR UN ANÁLISIS DE PELIGROS** (Nivel medio y avanzado)

TRATAMIENTOS TÉRMICOS

- **TRATAMIENTOS TÉRMICOS: PRINCIPIOS GENERALES Y AUTOCLAVES** (Nivel básico y medio)
- **TRATAMIENTOS TÉRMICOS AVANZADOS** (Nivel avanzado)
- **FUNCIONAMIENTO, CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS EQUIPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO.**
- **AUDITORÍAS DE PROCESOS TÉRMICOS.**

ENVASE Y CIERRE

- **EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO** (Nivel básico, medio y avanzado)
- **DEFECTOS DE ENVASE Y CIERRE. GESTIÓN DE DESVIACIONES** (Nivel básico, medio y avanzado)
- **CONTROL E INSPECCIÓN DE ENVASES** (Nivel básico, medio y avanzado)

CONTROL DE TEMPERATURAS

- **EL CONTROL DE TEMPERATURAS COMO PRERREQUISITO OPERATIVO FUNDAMENTAL EN LA GESTIÓN DE RIESGOS** (Nivel básico, medio y avanzado)
- **DESARROLLO DE PLANES ADECUADOS DE CONTROL DE TEMPERATURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS** (Nivel medio y avanzado)

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

- **APLICACIÓN Y VIGILANCIA DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD LEGALES PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA** (Nivel básico, medio y avanzado)

- **ASPECTOS CLAVE PARA LA GESTIÓN DE PELIGROS Y DESARROLLO DE PLANES DE CONTROL ANALÍTICOS** (Nivel medio y avanzado)
- **INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO FINAL DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA** (Nivel básico, medio y avanzado)

CALIBRACIÓN-VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDIDA

- **CALIBRACIÓN, AJUSTE Y MEDICIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEDIDA Y VIGILANCIA** (Nivel básico, medio y avanzado)
- **ELABORACIÓN DE MÉTODOS DE CALIBRACIÓN Y CÁLCULO DE INCERTIDUMBRES** (Nivel medio y avanzado)

VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA

- **VALIDACIÓN DE PROCESOS** (Nivel medio y avanzado)
- **VERIFICACIÓN DE SISTEMAS** (Nivel medio y avanzado)
- **AUDITORÍAS INTERNAS** (Nivel medio y avanzado)

PROVEEDORES

- **DESARROLLO DE SISTEMAS DE CONTROL DE PROVEEDORES. EVALUACIÓN DE RIESGOS/PROVEEDOR E IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE VIGILANCIA** (Nivel medio y avanzado)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- **DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS ADECUADOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS PROCESOS.**
- **APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y DESVIACIONES DE PROCESO** (Nivel medio y avanzado)
- **GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS. RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO** (Nivel medio y avanzado)

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- **ETIQUETADO EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA** (Nivel medio y avanzado)
- **INSPECCIÓN DE ENVASES** (Nivel básico y medio)
- **APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA LOS VALORES NUTRICIONALES: MENCIONES OBLIGATORIAS, REGLA DE REDONDEO Y TOLERANCIAS EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA** (Nivel medio y avanzado)

NORMAS CERTIFICABLES DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **IMPLANTACIÓN DE LA NORMA IFS** (Nivel medio y avanzado)
- **IMPLANTACIÓN DE LA NORMA BRC** (Nivel medio y avanzado)
- **IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO22000** (Nivel medio y avanzado)
- **FOOD DEFENSE** (Nivel medio y avanzado)

EXPORTACIÓN A EEUU. REQUISITOS DE LA FDA

- **REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS A EEUU.**

- **GESTIÓN DEL ALTA DE LA EMPRESA Y PRODUCTOS ANTE LA FDA. BIOTERRORISMO.**
- **BETTER PROCESS CONTYROL SCHOOLS (BPCS)**
- **PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI)**
- **SEAFOOD HACCP Y SCP**
- **DESARROLLO DE PLANES DE HACCP DE ACUERDO A LOS REQUISITOS DE LA FDA. VALIDACIÓN DE PROCESOS PARA PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA.**

OPTIMIZACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS – PROCESOS

- **OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES.**
- **DIRECTRICES PARA EL DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE NUEVOS PROCESOS O PRODUCTOS.**
- **DIRECTRICES PARA LA GESTIÓN ÓPTIMA DEL AGUA EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES.**
- **BUENAS PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES.**