

***OFERTA FORMATIVA IN COMPANYY 2021***



## LISTADO DE CURSOS DISPONIBLES IN COMPANY

### GENERALES

**LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE A PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA**

**MANIPULACIÓN, SEGURIDAD Y DEFENSA ALIMENTARIA**

(Nivel básico y medio. Modalidad presencial y a distancia)

**HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**

(Nivel medio y avanzado)

### APPCC. CONTROL PELIGROS

**SISTEMA APPCC - APROXIMACIÓN BÁSICA**

(Nivel básico)

**COMO DESARROLLAR Y GESTIONAR UN ANÁLISIS DE PELIGROS. ENFOQUE PREVENTIVO DE EVALUACIÓN DE RIESGO**

(Nivel medio y avanzado)

**CURSO ESPECIALIZADO SEGURIDAD ALIMENTARIA: ANÁLISIS DE LOS PRINCIPALES PELIGROS. ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN. GESTIÓN Y CONTROL DE PELIGROS**

(Nivel medio y avanzado)

### NORMAS CERTIFICABLES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

**NORMA IFS (VERSIÓN 7). REVISIÓN DE LOS REQUISITOS DE LA NUEVA VERSIÓN**

(Nivel medio y avanzado)

**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)

## TRATAMIENTOS TÉRMICOS

### DISEÑO Y VERIFICACIÓN PROCESOS TÉRMICOS

#### TRATAMIENTOS TÉRMICOS: PRINCIPIOS GENERALES Y AUTOCLAVES

(Nivel básico y medio)

#### GESTIÓN DE DESVIACIONES

(Nivel básico y medio)

#### AUDITORÍA DE PROCESOS TÉRMICOS

### CONTROL DE PROCESOS TÉRMICOS

#### FUNCIONAMIENTO, CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS EQUIPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO

(Nivel medio y avanzado)

#### TRATAMIENTOS TÉRMICOS AVANZADOS I

(Nivel avanzado)

#### TRATAMIENTOS TÉRMICOS AVANZADOS II

(Nivel avanzado)

#### AUDITORÍA DE PROCESOS TÉRMICOS

### MANTENIMIENTO EQUIPOS

#### CURSO ESPECIALIZADO DE MANTENIMIENTO DE AUTOCLAVES Y COCEDEROS: MANTENIMIENTO PREVENTIVO, DIAGNÓSTICO Y RESOLUCIÓN DE FALLOS Y AVERÍAS, STOCKS DE REPUESTOS

(Nivel avanzado)

## ENVASES Y CIERRE

#### EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO

(Nivel básico, medio y avanzado)

#### DEFECTOS DE ENVASE Y CIERRE

(Nivel básico, medio y avanzado)

#### CONTROL E INSPECCIÓN DE ENVASES

(Nivel básico, medio y avanzado)

#### CURSO ESPECIALIZADO PARA EL PERSONAL RESPONSABLE DE LA GESTIÓN Y CONTROL DE ENVASES Y CIERRE

(Nivel avanzado)

## CONTROL DE TEMPERATURA

**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)

## CALIBRACIÓN-VERIFICACIÓN EQUIPOS 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)

**AUDITORÍAS A PROVEEDORES**

(Nivel medio y avanzado)

### CALIDAD 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)

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#### **APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

(Nivel medio y avanzado)

#### **DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS ADECUADOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS PROCESOS**

(Nivel medio y avanzado)

### 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)

### ETIQUETADO

#### **ETIQUETADO EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA**

(Nivel medio y avanzado)

#### **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)

## ALÉRGENOS

### PRINCIPIOS GENERALES Y PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ALÉRGENOS

(Nivel básico, medio y avanzado)

### EVALUACIÓN DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ALÉRGENOS

(Nivel medio y avanzado)

## FOOD DEFENSE

### FOOD DEFENSE

(Nivel básico, medio y avanzado)

### MÉTODOS DE EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL FOOD DEFENSE

(Nivel medio y avanzado)

### AUDITORÍA DEL FOOD DEFENSE

(Nivel medio y avanzado)

## FRAUDE ALIMENTARIO

### BUENAS PRÁCTICAS PARA LA GESTIÓN DEL FRAUDE INVOLUNTARIO

(Nivel básico, medio y avanzado)

### MÉTODOS DE EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL FRAUDE

(Nivel medio y avanzado)

## OPTIMIZACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS – PROCESOS

### OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES

(Nivel básico, medio y avanzado)

### DIRECTRICES PARA EL DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE NUEVOS PROCESOS O PRODUCTOS

(Nivel medio y avanzado)

### DIRECTRICES PARA LA GESTIÓN ÓPTIMA DEL AGUA EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES

(Nivel medio y avanzado)

### BUENAS PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES

(Nivel medio y avanzado)

**EXPORTACION A EEUU. REQUISITOS FDA**

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

**GESTIÓN DEL ALTA DE LA EMPRESA Y PRODUCTOS LACF/AF ANTE LA FDA.**

**BETTER PROCESS CONTROL 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.**

**SERVICIOS COMPLEMENTARIOS**

**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).

**ASESORAMIENTO PARA EL DISEÑO DE PLANES DE FORMACIÓN.**

Automatismos Teinco S.L. ofrece a sus clientes un servicio gratuito para el desarrollo de planes de formación.

**SERVICIOS DE EVALUACIÓN DE NECESIDADES Y DISEÑO DE PLANES DE FORMACIÓN.**