

CURSOS POR FAMILIAS 2017 - MAN



Dpto. Formación

Tlf: 902 021 990 - 911 590 745 - 968 249 242 / Fax: 968 243 597 / info@sireinsa.com / www.sireinsa.com

FAM	SUB	CURSOS e-learning	HORAS	PRECIO
MAN	VAR	Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)	190	1.425
MAN	VAR	Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación	300	2.250
MAN	VAR	Cocinero/a Profesional en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)	300	2.250
MAN	VAR	Curso de Experto en Etiquetado Nutricional de Alimentos	180	1.350
MAN	VAR	Curso Online de Ayudante de Cocina: Práctico	120	900
MAN	VAR	Curso Online de Experto en Cocina Creativa o de Autor	150	1.125
MAN	VAR	Curso Online de Repostería: Elaboración y Decoración	90	675
MAN	VAR	Curso Online de Seguridad e Higiene	60	450
MAN	VAR	Curso Online de Técnicas de Cocina: Culinarias	120	900
MAN	VAR	Curso Online Master Chef: Aprendiendo a Cocinar Práctico	120	900
MAN	VAR	Curso Práctico: Manipulación de Alimentos	7	53
MA N	VAR	Curso Superior de Reponedor de Supermercado	200	1.500
MA N	VAR	Dependiente de Carnicería	180	1.350
MAN	VAR	DEPENDIENTE DE CARNICERÍA-CHARCUTERÍA	60	450
MA N	VAR	Dependiente de Charcutería	180	1.350
MAN	VAR	DEPENDIENTE DE FRUTERÍA	60	450
MA N	VAR	Dependiente de Frutería	180	1.350
MAN	VAR	Dependiente de Panadería	180	1.350
MAN	VAR	DEPENDIENTE DE PESCADERÍA	60	450

CURSOS POR FAMILIAS 2017 - MAN

MAN	VAR	Dependiente de Pescadería	180	1.350
MA	N			
MAN	VAR	Encargado de Carnicería	300	2.250
MAN	VAR	Encargado de Panadería	300	2.250
MAN	VAR	Encargado de Pescadería	300	2.250
MAN	VAR	Estilismo de Alimentos (Food Styling)	200	1.500
MAN	VAR	FOOD DEFENSE	60	450
MAN	VAR	GESTION DE ALERGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	60	450
MAN	VAR	HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS (((MÓDULO 3)))	60	450
MAN	VAR	LOS ALIMENTOS: PROPIEDADES, CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN (((MÓDULO 2)))	60	450
MAN	VAR	MAN DE ALIMENTOS PARA LA VENTA EN QUIOSCOS DE CHUCHERÍAS, HELADOS, FRITOS Y VENDING	60	450
MAN	VAR	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	60	450
MAN	VAR	MANIPULACIÓN Y TRASLADO DE PACIENTES	60	450
MAN	VAR	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	60	450
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos	7	53
MA	N			
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Caja y Charcutería	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Caja y Reposición	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Carnicería	10	75
MA	N			
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Charcutería	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. Comercio Detallista. Especialidad en Pescadería	10	75
MAN	VAR	MANIPULADOR DE ALIMENTOS: PANADERÍAS Y PASTELERÍAS	60	450
MAN	VAR	MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SECTOR RESTAURACIÓN	60	450
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Almacén y Distribución	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Azafatas y Promotoras	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Comercio Minorista	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Comidas Preparadas	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Industrias Transformadoras	10	75

CURSOS POR FAMILIAS 2017 - MAN

MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Panaderías	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Panaderías y Pastelerías	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Pastelerías	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Pescados y Derivados	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Sector Cárnico	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Sector Hortofrutícola	10	75
MAN	VAR	Manipulador de Alimentos. Sector Lácteo	10	75
MAN	VAR	Renovación del Carnet de Manipulador de Alimentos	7	53
MAN	VAR	SEG ALIM SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE HIGIENE BASADO EN EL APPCC	60	450
MAN	VAR	SEG ALIM: SISTEMA DE AUTOCONTROL DE HIGIENE BASADO EN EL APPCC EN PANADERÍAS Y PASTELERÍAS	60	450
MAN	VAR	SEG. ALIMENT.: SEGUIM. Y VERIF. SIST DE AUTOC. HIGIENE BASADO EN EL APPCC EN PAN Y PASTELERÍAS	60	450
MAN	VAR	SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA DE AUTOCONTROL DE HIGIENE BASADO EN EL APPCC	60	450
MAN	VAR	SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC	60	450
MAN	VAR	Técnico en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 7 de Seguridad Alimentaria	180	1.350
MAN	VAR	ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN	60	450
MA N	VAR	Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70	525
MAN	VAR	ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL	60	450
MA N	VAR	Acondicionamiento la carne para su uso industrial	50	375
MAN	VAR	ACTUALIZACIÓN NORMA INTERNACIONAL FOOD STANDARD (IFS)	21	158
MA N	VAR	Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio	50	375
MA N	VAR	Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	600
MAN	VAR	Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015	25	188
MAN	VAR	ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	60	450
MA N	VAR	Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40	300
MAN	VAR	ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	60	450
MAN	VAR	AUDITORÍA NORMA INTERNACIONAL FOOD STANDARD (IFS)	21	158

CURSOS POR FAMILIAS 2017 - MAN

MAN	VAR	Calidad alimentaria - Inmplantación de la Norma ISO 22000-2005 - contenido online	30	225
MA	N			
MAN	VAR	Catering (SERVICIO DE CATERING)	80	600
MAN	VAR	COCINA MOLECULAR: FUNDAMENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS	30	225
MA	N			
MAN	VAR	Conservación en pastelería	60	450
MA	N			
MAN	VAR	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercia	30	225
MAN	VAR	CONTROL Y ANÁLISIS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	30	225
MAN	VAR	DECORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	60	450
MAN	VAR	<u>Dependiente de Carnicería-Charcutería</u>	20	150
MAN	VAR	<u>Dependiente de Frutería</u>	20	150
MAN	VAR	<u>Dependiente de Pescadería</u>	20	150
MA	N			
MAN	VAR	Dietética y manipulación de alimentos	80	600
MAN	VAR	ELABORACION DE BEBIDAS DE VODKA	12	90
MAN	VAR	ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	60	450
MA	N			
MAN	VAR	Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90	675
MAN	VAR	ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS	60	450
MA	N			
MAN	VAR	Elaboración de curados y salazones cárnicos	90	675
MAN	VAR	ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS	60	450
MAN	VAR	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA	60	450
MAN	VAR	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	60	450
MAN	VAR	ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	60	450
MAN	VAR	<u>Emprendedor en Restauración</u>	100	750
MAN	VAR	ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	60	450
MAN	VAR	ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	50	375
MA	N			
MAN	VAR	Especificaciones de calidad de la materia prima en impresion	40	300
MAN	VAR	FOOD DEFENSE	40	300

CURSOS POR FAMILIAS 2017 - MAN

MAN	VAR	FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10	75
MAN	VAR	FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10	75
MAN	VAR	<u>Gerente de Centro de Restauración Moderna</u>	210	1.575
MAN	VAR	<u>Gestión Cuantitativa de la Restauración</u>	40	300
MAN	VAR	<u>Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración</u>	20	150
MAN	VAR	<u>Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración</u>	50	375
MAN	VAR	GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS	50	375
MAN	VAR	GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS	50	375
MAN	VAR	<u>Gestión del Bar-Cafetería</u>	80	600
MAN	VAR	HIGIENE GENERAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	60	450
MAN	VAR	Higiene y control de calidad de alimentos - Contenido online	30	225
MAN	VAR	IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	270	2.025
MAN	VAR	IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	270	2.025
MAN	VAR	INICIACIÓN APPCC EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	50	375
MAN	VAR	<u>Innovación en Restauración</u>	100	750
MA N	VAR	Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones	70	525
MAN	VAR	ISO 22000 / 2005 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	25	188
MAN	VAR	ISO 22000 / 2005 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	30	225
MAN	VAR	LA INDUSTRIA DEL AGUA DE BEBIDA ENVASADA	10	75
MA N	VAR	Logística de catering	60	450
MA N	VAR	Logística sanitaria en catástrofes	60	450
MAN	VAR	Los alimentos: propiedades, conservación y manipulación - Contenido online	30	225
MA N	VAR	Maduración y envasado de quesos	70	525
MAN	VAR	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25	188
MAN	VAR	<u>Manipulación de Alimentos: Higiene Alimentaria</u>	20	150
MAN	VAR	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125	938
MAN	VAR	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125	938

CURSOS POR FAMILIAS 2017 - MAN

MAN	VAR	Manipulación en crudo y conservación de alimentos - contenido online	40	300
MAN	VAR	Manipulador de alimentos - contenido online	18	135
MAN	VAR	Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending	20	150
MAN	VAR	MANTENIMIENTO BÁSICO DE MÁQUINAS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	60	450
MAN	VAR	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	60	450
MAN	VAR	NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5	20	150
MA N	VAR	Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos	70	525
MAN	VAR	PRODUCCIÓN DE PIENSOS.	30	225
MAN	VAR	PRODUCCIÓN DE PIENSOS.	30	225
MA N	VAR	Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas	80	600
MA N	VAR	Recepción y lavado de servicios de catering	90	675
MAN	VAR	RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA	30	225
MA N	VAR	Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta	40	300
MA N	VAR	Regeneración óptima de los alimentos	30	225
MA N	VAR	Restauración en servicios hospitalarios	80	600
MAN	VAR	Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC - Contenido online	30	225
MAN	VAR	SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	60	450
MAN	VAR	SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	60	450
MAN	VAR	SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	70	525
MA N	VAR	Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50	375
MA N	VAR	Tratamientos previos de la leche	70	525
MAN	VAR	TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	30	225
MAN	VAR	Trazabilidad y seguridad alimentaria - contenido online	25	188