



AQUIMISA FORMACIÓN

Catálogo de Oferta Formativa

2022

Departamento de Formación
formacion.es@alsglobal.com
Tel. 923 19 33 43

www.aquimisaformacion.com



ALS | AQUIMISA con más de 25 años de experiencia profesional, es un laboratorio de análisis y consultoría técnica alimentaria para la prestación de servicios de asistencia y control de calidad a todas las empresas cualquiera que sea su proyección y actividad.

El departamento de formación de ALS | AQUIMISA ofrece una gestión integral a todos los clientes para que puedan ampliar o completar su capacitación en sus áreas de especialidad con una oferta formativa que se adapta a sus requerimientos y con la supervisión y monitorización de nuestros consultores.

Contamos con un amplio catálogo especializado en el sector agroalimentario, ajustado a las necesidades profesionales del mercado, el cual se renueva continuamente, y con el que se pretende hacer accesible una formación de calidad a todos los clientes.

Cada uno de nuestros cursos puede adaptarse a medida según las necesidades y características de nuestros clientes, aplicando sistemas de enseñanza en modalidad e-learning y presencial.

ALS | AQUIMISA es un centro inscrito en FUNDAE que gestiona la bonificación en materia de formación para conseguir unos objetivos fundamentales:

- Incremento de la competitividad y productividad.
- Mejora y actualización de las competencias.
- Realizar la formación a coste cero a través de los créditos de la empresa.

Si no encuentra el curso que necesita, pregunte a nuestros asesores.

Puede contactar con nosotros a través de formacion.es@alsglobal.com indicando los cursos en los que desea participar y recibirá la ficha técnica correspondiente y un presupuesto detallado.

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

BIENESTAR ANIMAL

MEDIO AMBIENTE

FITOSANITARIOS

HOSTELERÍA Y TURISMO

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

AGROGANADERO

LIMPIEZA

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
PRESENCIAL			
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTION DE ALERGENOS EN DISTINTOS SECTORES	4 h	CALIBRACION Y VERIFICACION DE EQUIPOS	55 h
ANÁLISIS DE TRIQUINA EN LABORATORIOS SATÉLITES	4 h	CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL ESPECÍFICOS PARA LA AUTOCONTROL ESPECÍFICOS PARA LA EXPORTACIÓN (SAE)	30 h
BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ANTE EL COVID-19	3 h	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS .	20 h
MANIPULADOR DE ALIMENTOS . DISTINTOS SECTORES	4 h	CONTROL DE PROCESOS TERMICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	40 h
TOMADOR DE MUESTRA DE LECHE. LETRA Q	7 h (H)	CORONAVIRUS COVID 19 Y TRATAMIENTO	15 h
ONLINE		CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	30 h
ACCIONES BÁSICAS FRENTE A LA COVID-19 EN TURISMO Y HOSTELERÍA	55 h	DISEÑO HIGIENICO DE EQUIPOS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA	45 h
ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	60 h	DISEÑO Y DESARROLLO DE LOS PLANES DE PRERREQUISITOS EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	90 h
ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015	25 h	DISEÑO Y DESARROLLO DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)	30 h
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTION DE ALERGENOS EN EL SECTOR RESTAURACION. BASICO	25 h	DISEÑO Y DESARROLLO DEL PLAN DE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA	30 h
AUDITOR DE MEDIO AMBIENTE ISO 14001:2015	50 h	ENVASADO DE ALIMENTOS IV Y V GAMA	60 h
AUDITOR INTERNO EN LA NORMA IFS FOOD V.7	40 h	ESTÁNDARES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: BRC V.8, IFS V.7, ISO 22000:2018, FSSC 22000	60 h
AUDITOR INTERNO EN LAS NORMAS IFS FOOD V.7 Y BRC V.8	60 h	ESTUDIOS DE VIDA UTIL DE ALIMENTOS	45 h
AUDITOR INTERNO GLOBAL G.A.P._IFA V_5.4. GFS	15 h	ETIQUETADO DE ALIMENTOS SEGUN FDA	30 h
BRC – NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA V.8	60 h	ETIQUETADO DE ALIMENTOS	15 h
		ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS. HERRAMIENTA DE INFORMACIÓN Y TRAZABILIDAD	50 h
		FOOD DEFENSE: APLICACIÓN PRÁCTICA	50 h
		FRAUDE ALIMENTARIO: PREVENCIÓN Y CONTROL	50 h

*(H) CURSO HOMOLOGADO

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COLECTIVIDADES	60 h	LISTERIOSIS Y OTRAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIAS	15 h
GESTION DE ALERGENOS EN COMEDORES ESCOLARES	60 h	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25 h
GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA	15 h	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	40 h
GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	50 h	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.AVANZADO	125 h
GESTIÓN DE CALIDAD SEGÚN LA NORMA UNE-EN ISO 9001:2015	30 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	50 h
GESTION DE CRISIS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	25 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. DELIVERY & TAKE AWAY.(ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y REPARTIDORES)	10 h
GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO (9001:2015) EN HOSTELERÍA	75 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR ACTIVIDADES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	10 h
GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO (9001/2015)	75 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR ALMACENES Y GRANDES SUPERFICIES.	10 h
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA. (APPCC - BRC - IFS - ISO 22000 - FSSC 22000)	250 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR BEBIDAS.	10 h
GESTION DE NO CONFORMIDADES	40 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR CÁRNICAS.	10 h
IFS BROKER VERSION 3	30 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR CONSERVAS, PRECOCINADOS Y COCINADOS.	10 h
IFS FOOD (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) V. 7	60 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR INDUSTRIA DEL ACEITE Y GRASAS.	10 h
IFS LOGISTICS VERSIÓN 2.2	30 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR LÁCTEOS.	10 h
IFS V.7: FUNDAMENTOS Y NOVEDADES	30 h	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA.	10 h
ISO 22000:2018. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	45 h		
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA EUROPEA	65 h		



SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

CURSO	HORAS
MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR PEQUEÑO COMERCIO Y ULTRAMARINOS.	10 h
MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR PRODUCTOS PESQUEROS.	10 h
MANIPULADOR DE ALIMENTOS. SECTOR RESTAURACIÓN.	10 h
MARCO JURÍDICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	50 h
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. AVANZADO	145 h
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACIÓN Y ANÁLISIS	10 h
MONITOREO AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	15 h
PLANIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA	50 h
PRERREQUISITO: EVALUACION DE PROVEEDORES	20 h
PRERREQUISITO: CONTROL DE PLAGAS	40 h
PRERREQUISITO: MANTENIMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	20 h
REQUISITOS DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	45 h
SISTEMA APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	50 h
SISTEMA APPCC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. BÁSICO	35 h
SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE.	60 h
SISTEMA APPCC Y PRERREQUISITOS. APLICACIÓN PRÁCTICA	100 h

CURSO	HORAS
SUPERVISOR DE GESTIÓN DE PLAGAS SEGÚN IFS FOOD V.7	20 h
TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	25 h



BIENESTAR ANIMAL

CURSO

HORAS

PRESENCIAL

BIENESTAR ANIMAL DURANTE EL SACRIFICIO
VACUNO, EQUINO, PORCINO Y PEQUEÑOS
RUMIANTES

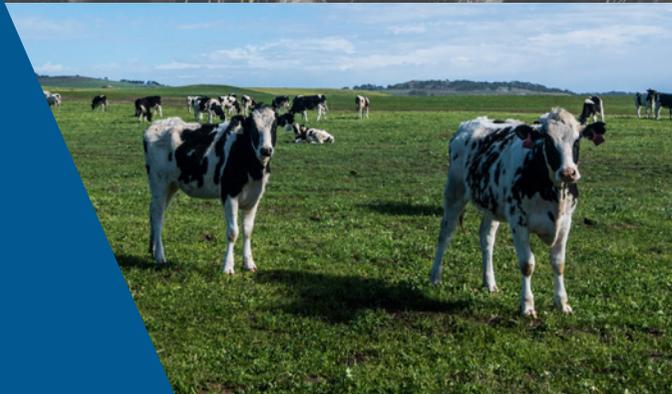
20 h (H)

BIENESTAR ANIMAL DURANTE EL TRANSPORTE

20 h (H)

BIENESTAR ANIMAL EN PORCINO

20 h (H)



*(H) CURSO HOMOLOGADO



MEDIO AMBIENTE

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
PRESENCIAL			
MANTENIMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA. INICIAL	25 h (H)	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL. CONCEPTOS BÁSICOS	25 h
MANTENIMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA. RENOVACION	10 h (H)	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL:MANIPULACIÓN DE RESIDUOS Y PRODUCTOS QUÍMICOS	75 h
ONLINE			
ANÁLISIS DE AGUA POTABLE Y RESIDUAL	60 h	HIGIENE DE EDIFICIOS E INSTALACIONES DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS DE AGUAS Y PLANTAS DEPURADORAS	15 h
AUDITOR DE MEDIO AMBIENTE ISO 14001:2015	50 h	IDENTIFICACIÓN DE RESIDUOS INDUSTRIALES	50 h
CARACTERÍSTICAS DEL AGUA POTABLE	10 h	IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL	25 h
CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS INDUSTRIALES	50 h	INSTALACIONES PARA LA CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS INDUSTRIALES	25 h
COAGULACIÓN Y FLOCULACIÓN DEL AGUA POTABLE	15 h	LAS AGUAS RESIDUALES	10 h
DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES	90 h	LEGISLACIÓN EN MATERIA DE RESIDUOS INDUSTRIALES	15 h
EL AGUA POTABLE	20 h	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINARIA UTILIZADOS EN LA DEPURACIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA	20 h
ESTACIONES DEPURADORAS DE AGUAS RESIDUALES	10 h	LÍNEA DE AIRE EN UNA EDAR	5 h
FORMAS DE GESTIÓN DE LOS RESIDUOS INDUSTRIALES	20 h	LÍNEA DE LODOS DE UNA EDAR	10 h
GESTIÓN DE RESIDUOS INERTES	50 h	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS DE AGUAS Y PLANTAS DEPURADORAS	20 h
GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA	75 h	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE TUBERÍAS DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS DE AGUAS Y PLANTAS DEPURADORAS	25 h
GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EMPRESAS DE LIMPIEZA	75 h	MANTENIMIENTO DEL ENTORNO DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUA Y PLANTAS DEPURADORAS	30 h
GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN	20 h		

*(H) CURSO HOMOLOGADO

MEDIO AMBIENTE

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
MANTENIMIENTO HIGIÉNICO SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LEGIONELLA. RENOVACION	10 h (H)	ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LOS SISTEMAS DE DEPURACIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA	20 h
MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS Y MAQUINARIA DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUA Y PLANTAS DEPURADORAS	40 h	PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE (ETAP)	5 h
MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS Y PROCESOS DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS Y PLANTAS DEPURADORAS	80 h	PREPARACIÓN, DOSIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE REACTIVOS	5 h
MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS, EDIFICIOS Y EQUIPOS DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS DE AGUAS Y PLANTAS DEPURADORAS	15 h	PRETRATAMIENTO DEL AGUA RESIDUAL	10 h
METROLOGÍA Y MECÁNICA INDUSTRIAL, HIDRÁULICA Y ELECTRICIDAD APLICADAS AL MANTENIMIENTO DE ESTACIONES DE AGUA POTABLE Y DEPURADORAS	25 h	PROCESOS DE FILTRACIÓN DEL AGUA POTABLE	5 h
OPERACIONES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS Y MAQUINARIA DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUA Y PLANTAS DEPURADORAS	20 h	RECICLADO DE AGUAS DEPURADAS	10 h
OPERACIONES PARA LA CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS INDUSTRIALES	30 h	RECOGIDA Y TRATAMIENTO DE AGUAS. EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL EN PROYECTOS HÍDRICOS	50 h
OPERACIONES PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS INDUSTRIALES	50 h	RECOGIDA, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS INDUSTRIALES	15 h
ORGANIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS DE AGUAS Y PLANTAS DEPURADORAS	15 h	REPARACIÓN DE EQUIPOS MECÁNICOS Y ELÉCTRICOS DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUA Y PLANTAS DEPURADORAS	80 h
ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DE PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE Y PLANTAS DEPURADORAS	25 h	SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001	150 h
		TOMA DE MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS DEL AGUA POTABLE	15 h
		TOMA DE MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS DEL AGUA RESIDUAL	15 h
		TOMA Y REGISTRO DE DATOS DE INSTRUMENTOS Y MEDIDORES INSTALADOS EN EDAR	20 h
		TOMA Y REGISTRO DE DATOS DE INSTRUMENTOS Y MEDIDORES INSTALADOS EN ETAP	10 h
		TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE AGUAS RESIDUALES	10 h

*(H) CURSO HOMOLOGADO



MEDIO AMBIENTE

CURSO	HORAS
TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE	70 h
TRATAMIENTO DE RESIDUOS INDUSTRIALES	15 h
TRATAMIENTO PRIMARIO DE AGUAS RESIDUALES	10 h
TRATAMIENTO Terciario o Complementario de Aguas Residuales	10 h
TRATAMIENTOS CON DERIVADOS DEL CLORO	15 h
VERTIDO DE RESIDUOS INDUSTRIALES EN DEPÓSITOS DE SEGURIDAD	10 h



FITOSANITARIOS

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
PRESENCIAL			
MANIPULACIÓN DE PLAGUICIDAD DE USO FITOSANITARIO. NIVEL BÁSICO	25 h (H)	NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MALAS HIERBAS Y FISIOPATÍAS	5 h
MANIPULACIÓN DE PLAGUICIDAD DE USO FITOSANITARIO. NIVEL CUALIFICADO	60 h (H)	PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FITOSANITARIOS	15 h
MANIPULACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO FITOSANITARIO. ACTUALIZACION NIVEL BÁSICO	5 h (H)	PRODUCTOS FITOSANITARIOS	20 h
MANIPULACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO FITOSANITARIO. ACTUALIZACION NIVEL CUALIFICADO	10 h (H)	PRODUCTOS FITOSANITARIOS: SUSTANCIAS ACTIVAS Y PREPARADOS, INTERPRETACIÓN DEL ETIQUETADO Y DE LAS FICHAS DE DATOS DE SEGURIDAD	10 h
MANIPULACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO FITOSANITARIO. CURSO PUENTE	35 h (H)	SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FITOSANITARIOS	15 h
ONLINE			
APLICACIÓN DE MÉTODOS DE CONTROL FITOSANITARIOS EN PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES	60 h		
BUENAS PRÁCTICAS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS RELACIONADOS CON EL CONTROL FITOSANITARIO EN LA HORTICULTURA Y FLORICULTURA	20 h		
LOS ENEMIGOS DE LAS PLANTAS Y LOS DAÑOS QUE PRODUCEN	40 h		
MANEJO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FITOSANITARIOS	70 h		
MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FITOSANITARIOS	15 h		
MAQUINARIA DE APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS: TIPOS, CONSERVACIÓN Y REGULACIÓN	35 h		
MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA	15 h		



*(H) CURSO HOMOLOGADO

HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
ONLINE		APROVISIONAMIENTO EN PASTERERÍA	60 h
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGÚN CONSUMO EN COCINA	5 h	APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN	90 h
ANÁLISIS SENSORIAL DE AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES	10 h	APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO EN COCINA	5 h
ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA	5 h	APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR	30 h
ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS	10 h	APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING	90 h
ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS	30 h	APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DEL OFFICE EN ALOJAMIENTOS	50 h
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS	75 h	ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.	5 h
ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	20 h	ÁREA DE PREPARACIÓN Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.	10 h
ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	15 h	BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA	5 h
ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	20 h	CALIDAD EN RESTAURACIÓN	15 h
APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	5 h	CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN	75 h
APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA	40 h	CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA	60 h
APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	50 h	CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS	10 h
APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA	30 h	CATA DE CERVEZAS Y SIDRAS	10 h
		CATA DE VINOS SEGÚN SU PROCESO DE ELABORACIÓN	10 h
		CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA	10 h



HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
COCINA EN LÍNEA FRÍA	25 h	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	70 h
CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA	10 h	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	60 h
CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	10 h	ELABORACIONES CULINARIAS	5 h
CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	5 h	EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS A COCINA	10 h
CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	10 h	FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA	10 h
CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA	60 h	FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	10 h
CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL	30 h	HUEVOS	5 h
CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE DECORACIONES DE PASTELERÍA	15 h	LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA	15 h
CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR EN COCINA	10 h	LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA	15 h
DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA	5 h	LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	5 h
EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO-SANITARIOS	100 h	LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA	10 h
ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	90 h	MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	15 h
ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	40 h	MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	15 h
ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES, CAZA	70 h		



HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	15 h	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	15 h
MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS DE PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	5 h	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	60 h
MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.	10 h	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	60 h
MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	20 h	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS	10 h
MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	15 h	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	5 h
MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACION Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	20 h	PROCESOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS Y ELABORACIONES CULINARIA	10 h
NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS EN COCINA	5 h	PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO	50 h
PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	20 h	PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS	20 h
PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	20 h	PROPUESTAS CULINARIAS SEGÚN ESTABLECIMIENTOS	5 h
PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	10 h	REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	5 h
PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTERÍA	90 h	REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS	10 h
PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	10 h	REGENERACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	5 h
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	70 h	REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	10 h
		REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	5 h



HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO	HORAS
REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	10 h
REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA	5 h
REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	5 h
REGENERACIÓN ÓPTIMA DE LOS ALIMENTOS	30 h
SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN COCINA	20 h
TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	10 h
TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	10 h
TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	5 h
TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS	5 h
CORTE Y CATA DE JAMÓN	30 h

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
ONLINE		CUAJADO DE LECHE	15 h
ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN	75 h	DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	20 h
ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL	50 h	EL AHUMADO	10 h
ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	40 h	ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	90 h
ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS	5 h	ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS	90 h
ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS	10 h	ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS	90 h
APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS	15 h	ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS.	15 h
APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	5 h	EMBALAJE DE LOS QUESOS	10 h
CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNICERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA	10 h	ENVASADO DE LA CARNE	10 h
CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS.	10 h	ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO	20 h
CONDIMENTOS, ESPECIAS, ADITIVOS EN PREPARADOS CARNICOS FRESCOS	10 h	EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO PARA LA ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CARNICOS	10 h
CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA CARNE EN LA INDUSTRIA	15 h	FERMENTACIÓN O MADURACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CARNICOS	10 h
CONTROL DE CALIDAD E INCIDENCIA AMBIENTAL EN LOS TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE	10 h	HOMOGENEIZADORES DE LA LECHE	10 h
CONTROL DE PROCESO AUTOMATIZADO EN LA RECEPCIÓN DE LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS	10 h	INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA LÁCTEA	10 h
CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO	10 h	INCIDENCIA AMBIENTAL EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	10 h
		INSTALACIONES DE TRATAMIENTOS PREVIOS EN LA LECHE Y MATERIAS PRIMAS	10 h



TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
INSTALACIONES Y MAQUINARIA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS	15 h	PROCESO DE RECEPCIÓN DE LA LECHE	15 h
LA CARNE	20 h	PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS	90 h
LA LECHE; COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS	15 h	PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS	20 h
MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS	70 h	PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS.	10 h
MANEJO DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS	15 h	PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR	20 h
MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS	15 h	RECEPCIÓN DE MATERIAS AUXILIARES EN LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS	15 h
MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS	20 h	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y OTRAS MATERIAS PRIMAS	80 h
MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	15 h	RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS	10 h
MOLDEADO Y PRENSADO DE LOS QUESOS	15 h	SALADO DE LOS QUESOS	10 h
OPERACIONES, DETERMINACIONES Y ANÁLISIS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS	20 h	SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS.	15 h
PLATOS COCINADOS Y CONSERVAS CÁRNICAS	15 h	SEGURIDAD PERSONAL EN CARNICERÍA E INDUSTRIA CÁRNICA	15 h
PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL	25 h	SEPARACIÓN POR MEMBRANAS DE LA LECHE	10 h
PREPARACIÓN DE LA LECHE PARA EL CUAJADO	10 h	SEPARADORAS-CENTRIFUGAS DE LA LECHE	10 h
PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN	20 h	SISTEMAS Y SERVICIOS AUXILIARES PARA EL TRATAMIENTO DE LA LECHE	10 h
PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS.	15 h	TIPOS Y VARIEDADES DE QUESOS	30 h
PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES	10 h	TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	10 h
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS.	10 h	TOMA DE MUESTRAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CURADOS	10 h



TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CURSO	HORAS
TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CARNICOS	10 h
TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO	10 h
TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE	70 h
TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE LA LECHE	10 h
TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA CONSERVAS CÁRNICAS	15 h



AGROGANADERO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
ONLINE			
ABONADO DEL SUELO EN FRUTICULTURA	25 h	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EL MANEJO Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE CARGA, TRANSPORTE Y DESCARGA DE PRODUCTOS AGRARIOS	10 h
ABONOS EN AGRICULTURA	25 h		
ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA	10 h	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EL MANEJO Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS	15 h
ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA. COMPONENTES Y EQUIPOS	15 h	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EL MANEJO Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE SIEMBRA Y PLANTACIÓN EN AGRICULTURA	15 h
AGUA PARA RIEGO	10 h		
ALIMENTACIÓN DE LAS AVES	30 h	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EL MANEJO Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS PARA EFECTUAR CUIDADOS CULTURALES EN AGRICULTURA	20 h
ALMACENAMIENTO EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA	25 h		
ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA EN CAMPO	20 h	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES DE RECRÍA Y CEBO	10 h
APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EL MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	5 h	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES DE RENUOVO, DE REPRODUCTORES, CRÍAS Y DE PRODUCCIÓN DE LECHE	10 h
APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD EN EL MANEJO DE LAS MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	15 h		
APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EL MANEJO Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPO DE APLICACIÓN DE FERTILIZANTES	10 h	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA ESPECÍFICA RELACIONADA CON LA OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS EN LA EXPLOTACIÓN AVÍCOLA	5 h
APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EL MANEJO Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FITOSANITARIOS	10 h	APLICACIÓN DE LA NORMATIVA ESPECÍFICA RELACIONADA CON LA OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS EN LA EXPLOTACIÓN GANADERA DE RECRÍA Y CEBO	10 h



AGROGANADERO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
APLICACIÓN DE LA NORMATIVA ESPECÍFICA RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN DE PRODUCCIÓN DE ANIMALES DE RECRÍA Y CEBO	5 h	DETERMINACIÓN DEL ESTADO SANITARIO DE LAS PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES Y ELECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONTROL	60 h
APLICACIÓN DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES DE RENUENO, DE REPRODUCTORES, CRÍAS Y DE PRODUCCIÓN DE LECHE	5 h	EL CICLO REPRODUCTIVO DE LOS SEMENTALES	5 h
ATENCIÓNES AL PARTO EN GANADERÍA	25 h	EL CICLO REPRODUCTIVO EN LA HEMBRA EN LA REPRODUCCIÓN GANADERA	40 h
CALIDAD, RECOGIDA Y CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS PARA CONSUMO	15 h	EL RIEGO DE HORTALIZAS Y FLORES	35 h
COMPONENTES Y ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA	15 h	EL RIEGO DE LA FRUTA	30 h
CONCEPTOS BÁSICOS DE MORFOLOGÍA Y FISIOLÓGIA DE LOS RUMIANTES, CERDOS, CONEJOS, CABALLOS Y AVES	10 h	EL SUELO DE CULTIVO Y LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS	50 h
CONSERVACIÓN DE CULTIVOS	25 h	EL TRACTOR Y EQUIPO DE TRACCIÓN EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA	20 h
CONTROL DE INCORPORACIÓN Y SANITARIO DE LOS ANIMALES DE RECRÍA Y CEBO	80 h	ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS GANADEROS	15 h
CONTROL DE LOS ELEMENTOS DE EJECUCIÓN DEL TRABAJO CON MAQUINARIA AGRÍCOLA	10 h	EMPLEO DE APLICACIONES INFORMÁTICAS GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS EN LA GESTIÓN DE EXPLOTACIONES AVÍCOLAS	10 h
CONTROL DE SALUD Y SANIDAD AVÍCOLA	15 h	EMPLEO DE PROGRAMAS Y SOLUCIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS EN EXPLOTACIONES DE RECREÍA Y CEBO	5 h
CONTROL Y MANEJO DE AVES EN LA EXPLOTACIÓN AVÍCOLA	60 h	ESPECIES AVÍCOLAS DE INTERÉS ZOOTÉCNICO	10 h
CONTROL Y MANEJO DE HUEVOS Y POLLOS RECIÉN NACIDOS EN LA EXPLOTACIÓN AVÍCOLA	30 h	ESPECIES DE INTERÉS ZOOTÉCNICO	20 h
CUAJADO Y ACLAREO DE FLORES Y FRUTOS	15 h	FERTILIZACIÓN DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y FLORALES	15 h
DESINFECCIÓN DE SUELOS EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA	20 h	FERTILIZACIÓN Y ABONOS	15 h
DETECCIÓN DE CELO Y CUBRICIÓN EN ANIMALES REPRODUCTORES	20 h	FUNCIONAMIENTO DE LAS MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	15 h
		FUNCIONAMIENTO DEL MOTOR DIESEL DE LAS MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	15 h



AGROGANADERO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
GESTIÓN DE LA UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO BÁSICO Y DE PRIMER NIVEL. MAQUINARIA, MATERIAL Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA	15 h	MANEJO DE POBLACIONES AVÍCOLAS	15 h
HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MEDIOS DE TRANSPORTE EN EXPLOTACIONES GANADERAS	25 h	MANEJO DE POLLOS Y HUEVOS EN LA NACEDORA	15 h
INJERTO EN FRUTICULTURA	35 h	MANEJO DEL SUELO EN FRUTICULTURA	30 h
INSTALACIONES PARA EL ALOJAMIENTO Y ALMACENAJE EN EXPLOTACIONES GANADERAS. MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	15 h	MANEJO E IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES	25 h
INSTALACIONES, SU ACONDICIONAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	70 h	MANEJO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FERTILIZANTES	50 h
LOS SUELOS COMO SOPORTE DE LA ACCIÓN DE LOS EQUIPOS DE PREPARACIÓN DEL SUELO EN AGRICULTURA	20 h	MANEJO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS AGRARIOS	50 h
MANEJO DE ANIMALES DE RECRÍA Y CEBO	10 h	MANEJO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS	70 h
MANEJO DE ANIMALES REPRODUCTORES	90 h	MANEJO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE SIEMBRA Y PLANTACIÓN	80 h
MANEJO DE HEMBRAS DURANTE LA GESTACIÓN, EL PARTO Y LA LACTANCIA DE LAS CRÍAS	70 h	MANEJO, RIEGO Y ABONADO DEL SUELO	80 h
MANEJO DE HEMBRAS REPRODUCTORAS DURANTE LA GESTACIÓN EN GANADERÍA	30 h	MANTENIMIENTO BÁSICO DE INSTALACIONES	50 h
MANEJO DE HEMBRAS Y CRÍAS EN LACTACIÓN	20 h	MANTENIMIENTO BÁSICO EN INSTALACIONES DE EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS	40 h
MANEJO DE HEMBRAS Y EQUIPOS EN OPERACIONES DE ORDEÑO	25 h	MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FERTILIZANTES	10 h
MANEJO DE LAS CRÍAS EN LA REPRODUCCIÓN GANADERA	35 h	MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE CARGA, TRANSPORTE Y DESCARGA DE PRODUCTOS AGRARIOS	10 h
MANEJO DE MACHOS REPRODUCTORES	25 h	MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE PREPARACIÓN DEL SUELO EN AGRICULTURA	10 h
MANEJO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	80 h	MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS	15 h
		MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE SIEMBRA Y PLANTACIÓN EN AGRICULTURA	15 h

AGROGANADERO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS PARA EFECTUAR CUIDADOS CULTURALES EN AGRICULTURA	15 h	NOCIONES BÁSICAS SOBRE ALIMENTACIÓN DE LOS ANIMALES EN PASTOREO	20 h
MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	40 h	NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LA PLANTACIÓN DE FRUTALES	5 h
MANTENIMIENTO Y MANEJO DE INVERNADEROS	40 h	NORMATIVA BÁSICA VIGENTE EN REPRODUCCIÓN GANADERA	5 h
MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN BÁSICA DE TRACTORES Y EQUIPOS DE TRACCIÓN UTILIZADOS EN LA EXPLOTACIÓN EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA	25 h	NORMATIVA BÁSICA VIGENTE EN EL ÁMBITO EUROPEO, NACIONAL, AUTONÓMICO Y LOCAL RELACIONADA CON EL CONTROL SANITARIO DE ANIMALES	10 h
MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE LA MAQUINARIA, INSTALACIONES Y EQUIPOS	75 h	NORMATIVA RELACIONADA CON ACTIVIDADES AGRÍCOLAS	10 h
MANTENIMIENTO, PREPARACIÓN Y MANEJO DE TRACTORES	50 h	NORMATIVA RELACIONADA CON EXPLOTACIONES GANADERAS	5 h
MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA	15 h	NORMATIVA VIGENTE EN EL ÁMBITO EUROPEO, NACIONAL, AUTONÓMICO Y LOCAL RELACIONADA CON LAS EXPLOTACIONES GANADERAS	15 h
MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	15 h	NUTRICIÓN ANIMAL EN GANADERÍA	10 h
MATERIAL VEGETAL PARA SIEMBRA Y PLANTACIÓN EN AGRICULTURA	15 h	NUTRICIÓN DE ANIMALES DE RECRÍA Y CEBO	10 h
MATERIALES Y HERRAMIENTAS PARA EL MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	10 h	OPERACIONES AUXILIARES DE ABONADO Y APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS EN CULTIVOS AGRÍCOLAS	70 h
MEDIDAS BÁSICAS RELACIONADAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN ACTIVIDADES AGRÍCOLAS	10 h	OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO E INSTALACIONES Y MANEJO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS EN EXPLOTACIONES GANADERAS	90 h
MORFOLOGÍA Y FISIOLÓGÍA DE LAS ESPECIES GANADERAS	25 h	OPERACIONES AUXILIARES DE PREPARACIÓN DEL TERRENO, PLANTACIÓN Y SIEMBRA DE CULTIVOS AGRÍCOLAS	90 h
NOCIONES BÁSICAS SOBRE ALIMENTACIÓN ANIMAL	25 h	OPERACIONES AUXILIARES DE RIEGO EN CULTIVOS AGRÍCOLAS	50 h



AGROGANADERO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
OPERACIONES AUXILIARES EN REPRODUCCIÓN GANADERA	90 h	ORGANIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA	5 h
OPERACIONES BÁSICAS DE CONTROL SANITARIO DE ANIMALES	50 h	OTROS TIPOS DE INSTALACIONES Y/O EQUIPOS. MANTENIMIENTO Y REPARACIONES EN EXPLOTACIONES GANADERAS	10 h
OPERACIONES CULTURALES EN AGRICULTURA	30 h	PASTOREO DE GANADO	90 h
OPERACIONES CULTURALES EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA	30 h	PLAN DE PRODUCCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE RECRÍA Y CEBO	10 h
OPERACIONES CULTURALES, RIEGO Y FERTILIZACIÓN	80 h	PLAN DE REPRODUCCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA	15 h
OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DE LAS MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	15 h	PLANES DE REPRODUCCIÓN Y PRODUCCIÓN EN LA EXPLOTACIÓN AVÍCOLA	15 h
OPERACIONES RUTINARIAS EN REPRODUCCIÓN GANADERA	10 h	PLANTACIÓN DE FRUTALES	25 h
OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS EN LA EXPLOTACIÓN AVÍCOLA	50 h	PLANTACIÓN EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA	20 h
OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS EN LA EXPLOTACIÓN GANADERA DE ANIMALES DE RENUEVO, DE REPRODUCTORES Y CRÍAS, Y DE LECHE	90 h	PODA E INJERTO DE FRUTALES	80 h
OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS EN LA EXPLOTACIÓN GANADERA DE RECRÍA Y CEBO	80 h	PODA EN FRUTICULTURA	35 h
ORGANIZACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AVÍCOLA	10 h	PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA INSTALACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y PLANTACIÓN DE FRUTALES	70 h
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO Y NOCIONES DE MANEJO DE ANIMALES EN PASTOREO	15 h	PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA PLANTACIÓN DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y DE FLOR CORTADA	30 h
ORGANIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN AVÍCOLA	10 h	PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA PLANTACIÓN DE FRUTALES	35 h
ORGANIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN DE RECRÍA Y CEBO	15 h	PREPARACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS A ANIMALES DE RECRÍA Y CEBO	35 h
		PREPARACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES REPRODUCTORES, ANIMALES DE RENUEVO Y CRÍAS DE GANADERÍA	10 h

AGROGANADERO

CURSO	HORAS	CURSO	HORAS
PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FERTILIZANTES	10 h	PRODUCTOS AGRARIOS SUSCEPTIBLES DE SER CARGADOS, TRANSPORTADOS Y DESCARGADOS CON MEDIOS MECÁNICOS	10 h
PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS EQUIPOS DE CARGA, TRANSPORTE Y DESCARGA DE PRODUCTOS AGRARIOS	10 h	PRODUCTOS AGRARIOS SUSCEPTIBLES DE SER RECOGIDOS CON MEDIOS MECÁNICOS	15 h
PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS EQUIPOS DE PREPARACIÓN DEL SUELO EN AGRICULTURA	15 h	PRODUCTOS FERTILIZANTES	10 h
PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS EQUIPOS DE RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS	15 h	PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA	15 h
PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS EQUIPOS DE SIEMBRA Y PLANTACIÓN EN AGRICULTURA	20 h	RECEPCIÓN DE NUEVOS ANIMALES Y EXPEDICIÓN DE ANIMALES PRODUCIDOS DE RECRÍA Y CEBO	10 h
PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS EQUIPOS PARA EFECTUAR CUIDADOS CULTURALES EN AGRICULTURA	15 h	RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE FUTUROS ANIMALES REPRODUCTORES	25 h
PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES Y EL TRATAMIENTO DE PRIMEROS AUXILIOS EN TRAUMATISMOS Y HERIDAS DE ANIMALES EN PASTOREO	20 h	RECOLECCIÓN DE FLORES FRESCAS Y HORTALIZAS	30 h
PREVENCIÓN Y RIESGOS EN EXPLOTACIONES GANADERAS	25 h	RECOLECCIÓN DE FRUTAS	15 h
PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES ANIMALES	30 h	RECOLECCIÓN EN AGRICULTURA	20 h
PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES EN ANIMALES DE RECRÍA Y CEBO	10 h	RECOLECCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE FLORES Y HORTALIZAS	80 h
PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES EN ANIMALES REPRODUCTORES, ANIMALES DE RENUENO Y CRÍAS	15 h	RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA	40 h
PROCEDIMIENTOS SEGUROS EN UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA	15 h	RIESGOS Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y DAÑOS EN EL USO DE INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA	15 h
		SANIDAD DE LAS PLANTAS	40 h
		SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	75 h
		SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FERTILIZANTES	15 h



AGROGANADERO

CURSO	HORAS
SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS DE CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS AGRARIOS	10 h
SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS DE PREPARACIÓN DEL SUELO EN AGRICULTURA	25 h
SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS DE RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS	10 h
SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS DE SIEMBRA Y PLANTACIÓN EN AGRICULTURA	15 h
SIEMBRA Y TRASPLANTE DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y FLOR CORTADA	70 h
SUELOS DE CULTIVO	10 h
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL EN EXPLOTACIONES GANADERAS	5 h
TIEMPO Y CLIMA EN EL CULTIVO	20 h
TRANSMISIÓN DE POTENCIA EN LAS MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ACCIONAMIENTO Y TRACCIÓN	20 h
TRANSPORTE DE FLOR CORTADA Y HORTALIZAS	25 h
TRANSPORTE DE FRUTAS	5 h



LIMPIEZA

CURSO	HORAS
ONLINE	
LAVADO DE MATERIAL DE CATERING	15 h
LIMPIEZA HOSPITALARIA	80 h
LIMPIEZA, HIGIENIZACIÓN Y DESINFECCIÓN (MEDIDAS COVID-19)	20 h
MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y DE LIMPIEZA	50 h
MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO	35 h
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS RURALES	90 h
MEDIDAS PREVENTIVAS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (COVID-19)	40 h
PROCESOS DE LIMPIEZA CON MAQUINARIA EN EDIFICIOS Y LOCALES	15 h
SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO E INSTALACIONES	40 h
UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA: IDENTIFICACIÓN, PROPIEDADES Y ALMACENAMIENTO	15 h



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

CURSO	HORAS
ONLINE	
AUDITOR PRL	50 h
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	25 h
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO	30 h 50 h
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN	20 h
PRL AVANZADO	75 h
PRL EN EMPRESAS DE LIMPIEZA Y PRIMEROS AUXILIOS	75 h
PRL EN HOSTELERÍA Y PRIMEROS AUXILIOS	75 h
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	20 h





Departamento de Formación
formacion.es@alsglobal.com
Tel. 923 19 33 43

www.aquimisaformacion.com

