



CATÁLOGO 2023

OFERTA FORMATIVA

ALS FORMACIÓN



ALS cuenta con más de 40 años de experiencia profesional, somos 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 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.



Especializado en el sector agroalimentario



Ajustado a las necesidades del mercado



Renovación continua



Sistemas e-learning y presencial



Bonificable a través de Fundae



Formación de calidad y accesible

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.

Más información y presupuesto:
formacion.es@alsglobal.com | 923 19 33 43 | aquimisaformacion.com

ALS FORMACIÓN | MODALIDAD



Ofrecemos 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.



Cursos homologados.



Modalidades presencial, aula virtual y on-line.



Formación especializada con profesores cualificados.

Formación a medida:



Incremento de la competitividad y productividad.



Mejora y actualización de las competencias.

FORMACIÓN PERSONALIZADA

Cursos adaptados a las necesidades de la empresa y de sus trabajadores.

ALS

FORMACIÓN | CATEGORÍAS



Ofrecemos 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.



SEGURIDAD Y CALIDAD
ALIMENTARIA 



BIENESTAR
ANIMAL



MEDIO AMBIENTE



FITOSANITARIOS



HOSTELERÍA
Y TURISMO



TECNOLOGÍA DE
LOS ALIMENTOS



AGROGANADERO



LIMPIEZA



PREVENCIÓN DE
RIESGOS LABORALES

Clic en cada una de las áreas para conocer nuestros cursos disponibles.

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Alergias e intolerancias alimentarias. Gestión de alérgenos en distintos sectores.	4H	Presencial
Análisis de triquina en laboratorios satélites.	4H	Presencial
BRCGS Food Safety v.9.	2H	Presencial
Cultura de seguridad alimentaria.	4H	Presencial
IFS Broker versión 3.1 alimentación.	3H	Presencial
Manipulador de alimentos. Distintos sectores.	4H	Presencial
PCQI- controles preventivos para alimentos de consumo humano de la FSPCA.	20H	Presencial
Tomador de muestras de leche. Letra q (H)	7H	Presencial
Aditivos en la industria alimentaria	20H	On-line
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el reglamento ue 1169/2011 y real decreto 126/2015	25H	On-line
Auditor de medio ambiente iso 14001:2015	50H	On-line
Auditor interno en IFS food v.7 y BRCGS food safety v.9	65H	On-line
Auditor interno en la norma IFS food v.7	45H	On-line
Auditor interno global g.a.p._ifa v_5.4. Gfs	15H	On-line
BRCGS Food Safety v.9.	65H	On-line
Calibración y verificación de equipos	55H	On-line
Certificación de calidad en alimentación	50H	On-line
Conservación de alimentos	25H	On-line
Control de procesos termicos en la industria alimentaria	40H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Cultura de seguridad alimentaria	35H	On-line
Diseño higienico de equipos e instalaciones en la industria	45H	On-line
Diseño y desarrollo de los planes de prerrequisitos en la empresa alimentaria	60H	On-line
Diseño y desarrollo del plan de limpieza y desinfección (l+d)	30H	On-line
Diseño y desarrollo del plan de trazabilidad alimentaria	30H	On-line
Envasado de alimentos iv y v gama	65H	On-line
Estándares de la seguridad alimentaria: BRCGS V.9, IFS v.7, ISO 22000:2018, FSSC 22000	65H	On-line
Estudios de vida útil de alimentos	50H	On-line
Etiquetado de alimentos según FDA	30H	On-line
Etiquetado de alimentos	20H	On-line
Etiquetado de los alimentos. Herramienta de información y trazabilidad	35H	On-line
Food defense: aplicación práctica	50H	On-line
Fraude alimentario: prevención y control	50H	On-line
Gestión de alérgenos en colectividades	45H	On-line
Gestion de alergenosen comedores escolares	60H	On-line
Gestión de alérgenos en comercios minoristas, hostelería, restauración y restauración colectiva	15H	On-line
Gestión de alérgenos en la industria alimentaria	35H	On-line
Gestión de calidad según la norma UNE-EN ISO 9001:2015	30H	On-line
Gestión de crisis en la industria alimentaria	25H	On-line
Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en la empresa. (APPCC - BRCGS - IFS - ISO 22000 - FSSC 22000)	150H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Gestión de no conformidades	40H	On-line
IFS BROKER version 3.1	60H	On-line
IFS FOOD (international food standard) v. 7	65H	On-line
IFS FOOD v8: fundamentos y novedades	55H	On-line
IFS LOGISTICS versión 2.3	40H	On-line
Implantación de un sistema de autocontrol específico (sae) para la exportación (r.d. 993/2014), adaptado a la nueva versión del protocolo de auditoría pr-exp rev.3 (07/03/2019)"	25H	On-line
ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	55H	On-line
Legislación alimentaria europea	70H	On-line
Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias	15H	On-line
Manipulación de alimentos de alto riesgo	25H	On-line
Manipulación en crudo y conservación de alimentos	40H	On-line
Manipulación en crudo y conservación de alimentos.avanzado	125H	On-line
Manipulador de alimentos	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Delivery & take away.(establecimientos de comida para llevar y repartidores)	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector actividades auxiliares en la industria alimentaria.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector almacenes y grandes superficies.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector bebidas.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector cárnicas.	10H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Manipulador de alimentos. Sector conservas, precocinados y cocinados.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector industria del aceite y grasas.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector lácteos.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector panadería, pastelería, confitería y molinería.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector pequeño comercio y ultramarinos.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector productos pesqueros.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector restauración.	10H	On-line
Marco jurídico de la seguridad alimentaria	30H	On-line
Microbiología de los alimentos. Avanzado	145H	On-line
Microbiología de los alimentos: contaminación y análisis	10H	On-line
Monitoreo ambiental en la industria alimentaria	20H	On-line
Norma ISO 22000:2018	60H	On-line
Prerrequisito: evaluación de proveedores	20H	On-line
Prerrequisito: control de plagas	40H	On-line
Prerrequisito: mantenimiento en la industria alimentaria	20H	On-line
Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos	45H	On-line
Sistema APPCC en la industria alimentaria	35H	On-line
Sistema APPCC y prerrequisitos. Aplicación práctica	100H	On-line
Supervisor de gestión de plagas según IFS FOOD v.7	25H	On-line
Trazabilidad y seguridad alimentaria	30H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

BIENESTAR ANIMAL

Bienestar animal durante el sacrificio (vacuno, equino, porcino y/o pequeños rumiantes) **(H)**

20H

Presencial

Bienestar animal durante el transporte **(H)**

20H

Presencial

Bienestar animal en porcino **(H)**

20H

Presencial

Bienestar animal en explotaciones porcinas **(H)**

20H

Presencial

*(H) CURSO
HOMOLOGADO



MEDIO AMBIENTE

Mantenimiento higiénico sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionella. INICIAL. (H)	25H	Presencial
Mantenimiento higiénico sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionella. RENOVACIÓN. (H)	10H	Presencial
Análisis de agua potable y residual	60H	On-line
Auditor de Medio ambiente ISO 14001:2015	50H	On-line
Características del agua potable	10H	On-line
Caracterización de residuos industriales	50H	On-line
Coagulación y floculación del agua potable	15H	On-line
Depuración de aguas residuales	90H	On-line
Estaciones depuradoras de aguas residuales	10H	On-line
Formas de gestión de los residuos industriales	20H	On-line
Gestión de residuos inertes	50H	On-line
Gestión Medioambiental en Empresas de Hostelería	75H	On-line
Gestión Medioambiental en Empresas de Limpieza	75H	On-line
Gestión medioambiental en restauración	20H	On-line
Gestión Medioambiental. Conceptos Básicos	25H	On-line
Gestión Medioambiental:Manipulación de Residuos y Productos Químicos	75H	On-line
Higiene de edificios e instalaciones de plantas de tratamiento de aguas de aguas y plantas depuradoras	15H	On-line
Identificación de residuos industriales	50H	On-line
Implantación de un sistema de Gestión Medioambiental	25H	On-line
Instalaciones para la caracterización de residuos industriales	25H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

MEDIO AMBIENTE

La potabilización del agua	50H	Presencial
Las aguas residuales	10H	Presencial
Legislación en materia de residuos industriales	15H	On-line
Limpieza y mantenimiento de equipos y maquinaria utilizados en la depuración y control de la contaminación atmosférica	20H	On-line
Línea de aire en una EDAR	5H	On-line
Línea de lodos de una EDAR	10H	On-line
Mantenimiento correctivo de instalaciones eléctricas de plantas de tratamiento de aguas de aguas y plantas depuradoras	20H	On-line
Mantenimiento correctivo de tuberías de plantas de tratamiento de aguas de aguas y plantas depuradoras	25H	On-line
Mantenimiento del entorno de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras	30H	On-line
Mantenimiento higiénico sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionella. RENOVACIÓN (H)	10H	On-line
Mantenimiento preventivo de equipos y maquinaria de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras	40H	On-line
Mantenimiento preventivo de equipos y procesos de plantas de tratamiento de aguas y plantas depuradoras	80H	On-line
Mantenimiento y conservación de infraestructuras, edificios y equipos de plantas de tratamiento de aguas de aguas y plantas depuradoras	15H	On-line
Metrología y mecánica industrial, hidráulica y electricidad aplicadas al mantenimiento de estaciones de agua potable y depuradoras	25H	On-line
Operaciones de mantenimiento preventivo de equipos y maquinaria de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras	20H	On-line
Operaciones para la caracterización de residuos industriales	30H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

MEDIO AMBIENTE

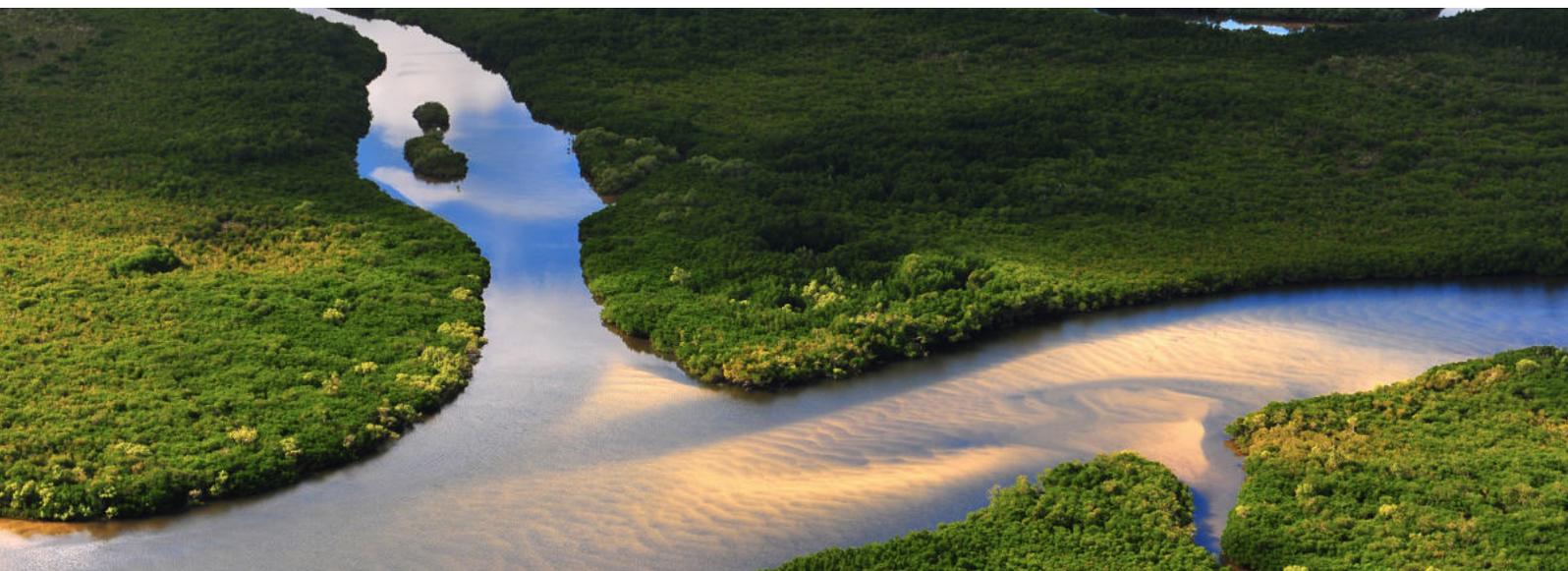
Operaciones para la gestión de residuos industriales	50H	On-line
Organización del mantenimiento correctivo de plantas de tratamiento de aguas de aguas y plantas depuradoras	15H	On-line
Organización y planificación del mantenimiento preventivo de equipos de plantas de tratamiento de agua potable y plantas depuradoras	25H	On-line
Organización y planificación del mantenimiento preventivo de los sistemas de depuración y control de la contaminación atmosférica	20H	On-line
Plantas de tratamiento de agua potable (ETAP)	5H	On-line
Preparación, dosificación y aplicación de reactivos	5H	On-line
Pretratamiento del agua residual	10H	On-line
Procesos de filtración del agua potable	5H	On-line
Reciclado de aguas depuradas	10H	On-line
Recogida y tratamiento de aguas. Evaluación de Impacto Ambiental en proyectos hídricos	50H	On-line
Recogida, transporte y almacenamiento de residuos industriales	15H	On-line
Reparación de equipos mecánicos y eléctricos de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras	80H	On-line
Sistemas De Gestión Ambiental ISO 14001	150H	On-line
Toma de muestras para el análisis del agua potable	15H	On-line
Toma de muestras para el análisis del agua residual	15H	On-line
Toma y registro de datos de instrumentos y medidores instalados en EDAR	20H	On-line
Toma y registro de datos de instrumentos y medidores instalados en ETAP	10H	On-line
Tratamiento biológico de aguas residuales	10H	On-line
Tratamiento de agua potable	10H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

MEDIO AMBIENTE

Tratamiento de residuos industriales	15H	On-line
Tratamiento primario de aguas residuales	10H	On-line
Tratamiento terciario o complementario de aguas residuales	10H	On-line
Vertido de residuos industriales en depósitos de seguridad	10H	On-line

*(H) CURSO
HOMOLOGADO



FITOSANITARIOS

Manipulación de plaguicidas de uso fitosanitario. Nivel básico. (H)	25H	Presencial
Manipulación de plaguicidas de uso fitosanitario. Nivel cualificado. (H)	60H	Presencial
Manipulación de plaguicidas de uso fitosanitario. Actualización nivel básico. (H)	5H	Presencial
Manipulación de plaguicidas de uso fitosanitario. Actualización nivel cualificado. (H)	10H	Presencial
Manipulación de plaguicidas de uso fitosanitario. Curso puente. (H)	35H	Presencial
Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones	60H	On-line
Buenas prácticas y prevención de riesgos relacionados con el control fitosanitario en la horticultura y floricultura	20H	On-line
Los enemigos de las plantas y los daños que producen	40H	On-line
Manejo y mantenimiento de equipos de aplicación de fitosanitarios	70H	On-line
Mantenimiento de los equipos de aplicación de fitosanitarios	15H	On-line
Maquinaria de aplicación de plaguicidas: tipos, conservación y regulación	35H	On-line
Métodos de control de plagas en horticultura y floricultura	15H	On-line
Normativa básica relacionada con el control de plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías	5H	On-line
Preparación y manejo de los equipos de aplicación de fitosanitarios	15H	On-line
Productos fitosanitarios	20H	On-line
Productos fitosanitarios: Sustancias activas y preparados, interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad	10H	On-line
Selección de los equipos de aplicación de fitosanitarios	15H	On-line

***(H) CURSO HOMOLOGADO**

HOSTELERÍA Y TURISMO

Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo en cocina	5H	On-line
Análisis sensorial de aguas envasadas, té y otras infusiones	10H	On-line
Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería	5H	On-line
Análisis sensorial de cafés	10H	On-line
Análisis sensorial de los vinos	30H	On-line
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	75H	On-line
Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta	20H	On-line
Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta	15H	On-line
Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta	20H	On-line
Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	5H	On-line
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40H	On-line
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	50H	On-line
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30H	On-line
Aprovisionamiento en pastelería	60H	On-line
Aprovisionamiento en restauración	90H	On-line
Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento en cocina	5H	On-line
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30H	On-line
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

HOSTELERÍA Y TURISMO

Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	50H	On-line
Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos	5H	On-line
Área de preparación y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos	10H	On-line
Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería	5H	On-line
Calidad en restauración	15H	On-line
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	75H	On-line
Cata de alimentos en hostelería	60H	On-line
Cata de bebidas espirituosas	10H	On-line
Cata de cervezas y sidras	10H	On-line
Cata de vinos según su proceso de elaboración	10H	On-line
Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia	10H	On-line
Cocina en Línea Fría	25H	On-line
Confección de documentación previa a la cata	10H	On-line
Conservación de carnes, aves, caza y despojos	10H	On-line
Conservación de pescados, crustáceos y moluscos	5H	On-line
Conservación de vegetales y setas	10H	On-line
Conservación en pastelería	60H	On-line
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	30H	On-line
Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería	15H	On-line
Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar en cocina	10H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

HOSTELERÍA Y TURISMO

Corte y cata de jamón	30H	On-line
Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina	5H	On-line
El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios	100H	On-line
Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90H	On-line
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40H	On-line
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70H	On-line
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70H	On-line
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60H	On-line
Elaboraciones culinarias	5H	On-line
Equipos, maquinaria y útiles asociados a cocina	10H	On-line
Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza	10H	On-line
Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos	10H	On-line
Huevos	5H	On-line
Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería	15H	On-line
Limpieza de instalaciones y equipos en cocina	15H	On-line
Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	5H	On-line
Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina	10H	On-line
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos	15H	On-line
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos	15H	On-line
Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas	15H	On-line

HOSTELERÍA Y TURISMO

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas de platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	5H	On-line
Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	10H	On-line
Materias primas en la preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	20H	On-line
Materias primas en la preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	15H	On-line
Materias primas en la preelaboración y conservación de vegetales y setas	20H	On-line
Normas de control en la correcta conservación de los géneros en cocina	5H	On-line
Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos	20H	On-line
Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos	20H	On-line
Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos	10H	On-line
Preelaboración de productos básicos de pastelería	90H	On-line
Preelaboración de vegetales y setas	10H	On-line
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70H	On-line
Preelaboración y conservación de carnes, aves, caza y despojos	15H	On-line
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60H	On-line
Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60H	On-line
Presentación y decoración de platos	10H	On-line
Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	5H	On-line
Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria	10H	On-line
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO



¿hablamos?



HOSTELERÍA Y TURISMO

Procesos de regeneración de alimentos	20H	On-line
Propuestas culinarias según establecimientos	5H	On-line
Regeneración de carnes, aves, caza y despojos	5H	On-line
Regeneración de géneros y productos culinarios	10H	On-line
Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos	5H	On-line
Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos	10H	On-line
Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	5H	On-line
Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos	10H	On-line
Regeneración de productos utilizados en repostería	5H	On-line
Regeneración de vegetales y setas	5H	On-line
Regeneración óptima de los alimentos	30H	On-line
Sistemas y métodos de conservación en cocina	20H	On-line
Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos	10H	On-line
Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos	10H	On-line
Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales	5H	On-line
Técnicas de cocinados de legumbres secas	5H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Acondicionamiento de la carne para su comercialización	75H	On-line
Acondicionamiento de la carne para su uso industrial	50H	On-line
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40H	On-line
Almacenamiento de derivados cárnicos	5H	On-line
Almacenamiento de la leche y otras materias primas	10H	On-line
Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos	15H	On-line
Aplicaciones informáticas al control del almacén de productos cárnicos	5H	On-line
Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria	10H	On-line
Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.	10H	On-line
Condimentos, especias, aditivos en preparados carnicos frescos.	10H	On-line
Conservación y mantenimiento de la carne en la industria	15H	On-line
Control de calidad e incidencia ambiental en los tratamientos previos de la leche	10H	On-line
Control de proceso automatizado en la recepción de leche y otras materias primas	10H	On-line
Control y manejo de túneles y cámaras de frío	10H	On-line
Cuajado de leche	15H	On-line
Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos	20H	On-line
El ahumado	10H	On-line
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90H	On-line
Elaboración de curados y salazones cárnicos	90H	On-line
Elaboración de preparados cárnicos frescos	90H	On-line
Elaboración de preparados cárnicos frescos	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Embalaje de los quesos	10H	On-line
Envasado de la carne	10H	On-line
Envasado y etiquetado del queso	20H	On-line
Equipos y elementos de trabajo para la elaboración de curados y salazones cárnicos	10H	On-line
Fermentación o maduración de curados y salazones cárnicos	10H	On-line
Homogeneizadores de la leche	10H	On-line
Incidencia ambiental de la industria láctea	10H	On-line
Incidencia ambiental en la elaboración de conservas y cocinados cárnicos	10H	On-line
Instalaciones de tratamientos previos en la leche y materias primas	10H	On-line
Instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos	15H	On-line
La carne	20H	On-line
La leche; composición y características	15H	On-line
Maduración y envasado de quesos	70H	On-line
Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos	15H	On-line
Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas	15H	On-line
Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos	20H	On-line
Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica	15H	On-line
Moldeado y prensado de los quesos	15H	On-line
Operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos	20H	On-line
Platos cocinados y conservas cárnicas	15H	On-line
Preparación de la carne para su uso industrial	25H	On-line
Preparación de la leche para el cuajado	10H	On-line
Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización	20H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas.	15H	On-line
Prevención y protección de riesgos laborales	10H	On-line
Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos	10H	On-line
Proceso de recepción de la leche	15H	On-line
Procesos básicos de elaboración de quesos	90H	On-line
Procesos y métodos de maduración de los quesos	20H	On-line
Productos cárnicos curados	10H	On-line
Productos cárnicos tratados por el calor	20H	On-line
Recepción de materias auxiliares en las industrias lácteas	15H	On-line
Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas	80H	On-line
Recepción y expedición de mercancías de productos cárnicos	10H	On-line
Salado de los quesos	10H	On-line
Salazones y adobados cárnicos	15H	On-line
Seguridad personal en carnicería e industria cárnica	15H	On-line
Separación por membranas de la leche	10H	On-line
Separadoras-centrifugas de la leche	10H	On-line
Sistemas y servicios auxiliares para el tratamiento de la leche	10H	On-line
Tipos y variedades de quesos	30H	On-line
Toma de muestras en la industria cárnica	10H	On-line
Toma de muestras para elaboración de productos curados	10H	On-line
Tratamientos de conservación de curados y salazones cárnicos	10H	On-line
Tratamientos de conservación por frío	10H	On-line
Tratamientos previos de la leche	70H	On-line
Tratamientos térmicos de la leche	10H	On-line
Tratamientos térmicos para conservas cárnicas	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

AGROGANADERO

Abonado del suelo en fruticultura	25H	On-line
Abonos en agricultura	25H	On-line
Acondicionamiento de instalaciones en horticultura y floricultura	10H	On-line
Acondicionamiento de instalaciones de la explotación ganadera. Componentes y equipos	15H	On-line
Agua para riego	10H	On-line
Alimentación de las aves	30H	On-line
Almacenamiento en horticultura y floricultura	25H	On-line
Almacenamiento y acondicionamiento de la fruta en campo	20H	On-line
Aplicación de la normativa básica de protección medioambiental en el mantenimiento de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	5H	On-line
Aplicación de la normativa de seguridad en el manejo de las máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	15H	On-line
Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en el manejo y mantenimiento de los equipo de aplicación de fertilizantes	10H	On-line
Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en el manejo y mantenimiento de los equipos de aplicación de fitosanitarios	10H	On-line
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	10H	On-line
Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en el manejo y mantenimiento de los equipos de recolección de productos agrarios	15H	On-line
Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en el manejo y mantenimiento de los equipos de siembra y plantación en agricultura	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

AGROGANADERO

Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en el manejo y mantenimiento de los equipos para efectuar cuidados culturales en agricultura	20H	On-line
Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en la producción de animales de recría y cebo	10H	On-line
Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en la producción de animales de renuevo, de reproductores, crías y de producción de leche	10H	On-line
Aplicación de la normativa específica relacionada con la optimización de recursos en la explotación avícola	5H	On-line
Aplicación de la normativa específica relacionada con la optimización de recursos en la explotación ganadera de recría y cebo	10H	On-line
Aplicación de la normativa específica relacionada con la producción de producción de animales de recría y cebo	5H	On-line
Aplicación de la normativa relacionada con la producción de animales de renuevo, de reproductores, crías y de producción de leche	5H	On-line
Atenciones al parto en ganadería	25H	On-line
Calidad, recogida y clasificación de los huevos para consumo	15H	On-line
Componentes y Acondicionamiento De Instalaciones De La Explotación Ganadera	15H	On-line
Conceptos básicos de morfología y fisiología de los rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves	10H	On-line
Conservación de cultivos	25H	On-line
Control de incorporación y sanitario de los animales de recría y cebo	80H	On-line
Control de los elementos de ejecución del trabajo con maquinaria agrícola	10H	On-line
Control de salud y sanidad avícola	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

AGROGANADERO

Control y manejo de aves en la explotación avícola	60H	On-line
Control y manejo de huevos y pollos recién nacidos en la explotación avícola	30H	On-line
Cuajado y aclareo de flores y frutos	15H	On-line
Desinfección de suelos en horticultura y floricultura	20H	On-line
Detección de celo y cubrición en animales reproductores	20H	On-line
Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	60H	On-line
El ciclo reproductivo de los sementales	5H	On-line
El ciclo reproductivo en la hembra en la reproducción ganadera	40H	On-line
El riego de hortalizas y flores	35H	On-line
El riego de la fruta	30H	On-line
El suelo de cultivo y las condiciones climáticas	50H	On-line
El tractor y equipo de tracción en horticultura y floricultura	20H	On-line
Eliminación de subproductos ganaderos	15H	On-line
Empleo de aplicaciones informáticas genéricas y específicas en la gestión de explotaciones avícolas	10H	On-line
Empleo de programas y soluciones informáticas específicas en explotaciones de recreía y cebo	5H	On-line
Especies avícolas de interés zootécnico	10H	On-line
Especies de interés zootécnico	20H	On-line
Fertilización de cultivos hortícolas y florales	15H	On-line
Fertilización y abonos	15H	On-line
Funcionamiento de las máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	15H	On-line
Funcionamiento del motor diesel de las máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

AGROGANADERO

Gestión de la utilización y mantenimiento básico y de primer nivel. Maquinaria, material y equipos de la explotación ganadera	15H	On-line
Higiene de las instalaciones, equipos y medios de transporte en explotaciones ganaderas	25H	On-line
Injerto en fruticultura	35H	On-line
Instalaciones para el alojamiento y almacenaje en explotaciones ganaderas. Mantenimiento y reparaciones	15H	On-line
Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección	70H	On-line
Los suelos como soporte de la acción de los equipos de preparación del suelo en agricultura	20H	On-line
Manejo de animales de recría y cebo	10H	On-line
Manejo de animales reproductores	90H	On-line
Manejo de hembras durante la gestación, el parto y la lactancia de las crías	70H	On-line
Manejo de hembras reproductoras durante la gestación en ganadería	30H	On-line
Manejo de hembras y crías en lactación	20H	On-line
Manejo de hembras y equipos en operaciones de ordeño	25H	On-line
Manejo de las crías en la reproducción ganadera	35H	On-line
Manejo de machos reproductores	25H	On-line
Manejo de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	80H	On-line
Manejo de poblaciones avícolas	15H	On-line
Manejo de pollos y huevos en la nacedora	15H	On-line
Manejo del suelo en fruticultura	30H	On-line
Manejo e identificación de animales	25H	On-line
Manejo y mantenimiento de equipos de aplicación de fertilizantes	50H	On-line
Manejo y mantenimiento de equipos de carga, descarga y transporte de productos agrarios	50H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO



¿hablamos?



AGROGANADERO

Manejo y mantenimiento de equipos de recolección de productos agrarios	70H	On-line
Manejo y mantenimiento de equipos de siembra y plantación	80H	On-line
Manejo, riego y abonado del suelo	80H	On-line
Mantenimiento básico de instalaciones	50H	On-line
Mantenimiento básico en instalaciones de explotaciones agrícolas	40H	On-line
Mantenimiento de los equipos de aplicación de fertilizantes	10H	On-line
Mantenimiento de los equipos de carga, transporte y descarga de productos agrarios	10H	On-line
Mantenimiento de los equipos de preparación del suelo en agricultura	10H	On-line
Mantenimiento de los equipos de recolección de productos agrarios	15H	On-line
Mantenimiento de los equipos de siembra y plantación en agricultura	15H	On-line
Mantenimiento de los equipos para efectuar cuidados culturales en agricultura	15H	On-line
Mantenimiento de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	40H	On-line
Mantenimiento y manejo de invernaderos	40H	On-line
Mantenimiento y reparación básica de tractores y equipos de tracción utilizados en la explotación en horticultura y floricultura	25H	On-line
Mantenimiento y reparación de la maquinaria, instalaciones y equipos	75H	On-line
Mantenimiento, preparación y manejo de tractores	50H	On-line
Maquinaria y equipos de la explotación ganadera	15H	On-line
Máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	15H	On-line
Material vegetal para siembra y plantación en agricultura	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

AGROGANADERO

Materiales y herramientas para el mantenimiento de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	10H	On-line
Medidas básicas relacionadas de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental en actividades agrícolas	10H	On-line
Morfología y fisiología de las especies ganaderas	25H	On-line
Nociones básicas sobre alimentación animal	25H	On-line
Nociones Básicas Sobre Alimentación De Los Animales En Pastoreo	20H	On-line
Normativa básica relacionada con la preparación del terreno y la plantación de frutales	5H	On-line
Normativa básica vigente en reproducción ganadera	5H	On-line
Normativa básica vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con el control sanitario de animales	10H	On-line
Normativa relacionada con actividades agrícolas	10H	On-line
Normativa relacionada con explotaciones ganaderas	5H	On-line
Normativa vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con las explotaciones ganaderas	15H	On-line
Nutrición animal en ganadería	10H	On-line
Nutrición de animales de recría y cebo	10H	On-line
Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas	70H	On-line
Operaciones auxiliares de mantenimiento e instalaciones y manejo de maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas	90H	On-line
Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas	90H	On-line
Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas	50H	On-line
Operaciones auxiliares en reproducción ganadera	90H	On-line
Operaciones básicas de control sanitario de animales	50H	On-line
Operaciones culturales en agricultura	30H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

AGROGANADERO

Operaciones culturales en horticultura y floricultura	30H	On-line
Operaciones culturales, riego y fertilización	80H	On-line
Operaciones de mantenimiento de las máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	15H	On-line
Operaciones rutinarias en reproducción ganadera	10H	On-line
Optimización de recursos en la explotación avícola	50H	On-line
Optimización de recursos en la explotación ganadera de animales de renuevo, de reproductores y crías, y de leche	90H	On-line
Optimización de recursos en la explotación ganadera de recría y cebo	80H	On-line
Organización de la explotación avícola	10H	On-line
Organización del trabajo y nociones de manejo de animales en pastoreo	15H	On-line
Organización y supervisión del personal de la explotación avícola	10H	On-line
Organización y supervisión del personal de la explotación de recría y cebo	15H	On-line
Organización y supervisión del personal de la explotación ganadera	5H	On-line
Otros tipos de instalaciones y/o equipos. Mantenimiento y reparaciones en explotaciones ganaderas	10H	On-line
Pastoreo de ganado	90H	On-line
Plan de producción de la explotación de recría y cebo	10H	On-line
Plan de reproducción de la explotación ganadera	15H	On-line
Planes de reproducción y producción en la explotación avícola	15H	On-line
Plantación de frutales	25H	On-line
Plantación en horticultura y floricultura	20H	On-line
Poda e injerto de frutales	80H	On-line
Poda en fruticultura	35H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

AGROGANADERO

Preparación del terreno para instalación de infraestructuras y plantación de frutales	70H	On-line
Preparación del terreno para la plantación de cultivos hortícolas y de flor cortada	30H	On-line
Preparación del terreno para la plantación de frutales	35H	On-line
Preparación y administración de alimentos a animales de recría y cebo	35H	On-line
Preparación y administración de alimentos para animales reproductores, animales de renuevo y crías de ganadería	10H	On-line
Preparación y manejo de los equipos de aplicación de fertilizantes	10H	On-line
Preparación y manejo de los equipos de carga, transporte y descarga de productos agrarios	10H	On-line
Preparación y manejo de los equipos de preparación del suelo en agricultura	15H	On-line
Preparación y manejo de los equipos de recolección de productos agrarios	15H	On-line
Preparación y manejo de los equipos de siembra y plantación en agricultura	20H	On-line
Preparación y manejo de los equipos para efectuar cuidados culturales en agricultura	15H	On-line
Prevención de enfermedades y el tratamiento de primeros auxilios en traumatismos y heridas de animales en pastoreo	20H	On-line
Prevención y riesgos en explotaciones ganaderas	25H	On-line
Prevención y tratamiento de enfermedades animales	30H	On-line
Prevención y tratamiento de enfermedades en animales de recría y cebo	10H	On-line
Prevención y tratamiento de enfermedades en animales reproductores, animales de renuevo y crías	15H	On-line
Productos agrarios susceptibles de ser cargados, transportados y descargados con medios mecánicos	10H	On-line
Productos agrarios susceptibles de ser recogidos con medios mecánicos	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO



Productos fertilizantes	10H	On-line
Productos y subproductos de la explotación ganadera	15H	On-line
Recepción y expedición de futuros animales reproductores	25H	On-line
Recolección de flores frescas y hortalizas	30H	On-line
Recolección de frutas	15H	On-line
Recolección en agricultura	20H	On-line
Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas	80H	On-line
Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta	40H	On-line
Riesgos y prevención de accidentes y daños en el uso de instalaciones de la explotación ganadera	15H	On-line
Sanidad de las plantas	40H	On-line
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	75H	On-line
Selección de los equipos de aplicación de fertilizantes	15H	On-line
Selección de los equipos de carga, descarga y transporte de productos agrarios	10H	On-line
Selección de los equipos de preparación del suelo en agricultura	25H	On-line
Selección de los equipos de recolección de productos agrarios	10H	On-line
Selección de los equipos de siembra y plantación en agricultura	15H	On-line
Siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada	70H	On-line
Supervisión y organización del personal en explotaciones ganaderas	5H	On-line
Tiempo y clima en el cultivo	20H	On-line
Transmisión de potencia en las máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	20H	On-line
Transporte de frutas	5H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

LIMPIEZA

Biocidas de uso ganadero por personal profesional para la desinfección de camiones	5H	Presencial
Biocidas de uso por personal profesional para industrias alimentarias	4H	Presencial
Biocidas de uso ganadero por personal profesional para la desinfección de camiones	5H	On-line
Biocidas de uso por personal profesional para industrias alimentarias	4H	On-line
Lavado de material de catering	15H	On-line
Limpieza hospitalaria	80H	On-line
Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado	35H	On-line
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90H	On-line
Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones	40H	On-line
Utilización de productos de limpieza: Identificación, propiedades y almacenamiento	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Auditor PRL	50H	On-line
Prevención de Riesgos Laborales	25H	On-line
Prevención de Riesgos Laborales básico	30H/50H	On-line
Prevención de riesgos laborales en restauración	20H	On-line
PRL Avanzado	75H	On-line
PRL en Empresas de Limpieza y Primeros Auxilios	75H	On-line
PRL en Hostelería y Primeros Auxilios	75H	On-line
Seguridad y salud en el trabajo.	20H	On-line

*(H) CURSO
HOMOLOGADO





right solutions.
right partner.

+34 923 19 33 43
aquimisaformacion.com
formacion.es@alsglobal.com