



CATÁLOGO 2024

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.

CENTRO DE REFERENCIA EN PROCESOS FORMATIVOS

Academia Integral de Enseñanza donde se combinan todos los conocimientos teóricos-prácticos relacionados con las áreas alimenticias, y otras áreas afines para ofrecer una amplia ayuda a empresas o industrias del sector.

- Alquiler de instalaciones
- Convenios con instituciones públicas y/o privadas
- Formación puntera
- Profesores especialistas en distintas áreas alimentarias



Servicios

- Oficina técnica
- Calidad y proyectos
- Formación
- Nuevas tecnologías e innovación



UN ESPACIO DONDE PODER **APRENDER**
Y TENER **EXPERIENCIAS DIRECTAS**



¿hablamos?



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 version 3.1 alimentación.	3H	Presencial
IFS FOOD V.8 Novedades de la nueva versión.	4H	Presencial
Manipulador de alimentos. Adaptado a cada sector.	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.	60H	On-line
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el reglamento ue 1169/2011 y real decreto 126/2015	25H	On-line
Aprobación y seguimiento de proveedores.	35H	On-line
Auditor de sistemas de inocuidad alimentaria.	60H	On-line
Auditor interno en IFS food v.8 y BRCGS food safety v.9.	65H	On-line
Auditor interno en la norma IFS food v.8.	45H	On-line
Auditoria de sistemas de gestión de seguridad y seguridad alimentaria	10H	On-line
BRCGS food safety v.9.	65H	On-line
Calibración y verificación de equipos.	55H	On-line
Cantidades nominales de productos envasados y control de su contenido efectivo. Aplicación del RD 1801/2008.	20H	On-line
Certificación de calidad en alimentación.	50H	On-line
Certificación Sistema de Autocontrol Especifico (SAE) para la exportación (R.D. 993/2014), Adaptado a la NUEVA VERSIÓN DEL PROTOCOLO DE AUDITORÍA PR-EXP REV.4 (11/07/2023)	25H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO



¿hablamos?



SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Conservación de alimentos.	25H	On-line
Control de procesos térmicos en la industria alimentaria.	40H	On-line
Cultura de seguridad alimentaria.	35H	On-line
Diseño higienico de equipos e instalaciones en la industria.	56H	On-line
Diseño y desarrollo de los planes de prerrequisitos en la empresa alimentaria.	65H	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
Envasado de productos alimentarios.	51H	On-line
Estándares de la seguridad alimentaria: BRCGS V.9, IFS v.8, ISO 22000:2018, FSSC 22000.	65H	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
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.	35H	On-line
Gestión de crisis en la industria alimentaria.	50H	On-line
Gestión de la calidad alimentaria.	50H	On-line

*(H) CURSO
HOMOLOGADO

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en la empresa. (APPCC - BRCGS - IFS - ISO 22000 - FSSC 22000)	150H	On-line
Gestión de no conformidades y acciones correctivas.	30H	On-line
IFS BROKER version 3.1.	60H	On-line
IFS FOOD (international food standard) v. 8.	65H	On-line
IFS LOGISTICS versión 2.3.	40H	On-line
ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.	60H	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
Manipulador de alimentos. Sector conservas, precocinados y cocinados.	10H	On-line
Manipulador de alimentos. Sector industria del aceite y grasas.	10H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO



SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

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
Plan de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.	20H	On-line
Prerrequisito: mantenimiento en la industria alimentaria.	15H	On-line
Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.	50H	On-line
Sistema APPCC en la industria alimentaria.	35H	On-line
Sistema APPCC y prerrequisitos. Aplicación práctica	100H	On-line
Sistemas de Control de Cuerpos Extraños: Detectores de Metales.	100H	On-line
Supervisor de gestión de plagas según IFS FOOD.	25H	On-line
Trazabilidad y seguridad alimentaria.	30H	On-line
Vida útil de alimentos.	50H	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.	20H	On-line
Instalaciones para la caracterización de residuos industriales.	25H	On-line
La potabilización del agua.	50H	On-line
Las aguas residuales.	10H	On-line
Legislación en materia de residuos industriales.	15H	On-line

***(H) CURSO HOMOLOGADO**

MEDIO AMBIENTE

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	
Mantenimiento preventivo de equipos y maquinaria de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras.	40H	On-line 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
Operaciones para la gestión de residuos industriales.	40H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

MEDIO AMBIENTE

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.	70H	On-line
Tratamiento de residuos industriales.	15H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

MEDIO AMBIENTE

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
Corte y cata de jamón.	30H	On-line

*(H) CURSO HOMOLOGADO

HOSTELERÍA Y TURISMO

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

*(H) CURSO HOMOLOGADO



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



¿hablamos?



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

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

Elaboración y conservación de alimentos.	30H	On-line
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 cría y cebo.	10H	On-line
Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en la producción de animales de reemplazo, 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 cría y cebo.	10H	On-line
Aplicación de la normativa específica relacionada con la producción de animales de cría y cebo.	5H	On-line
Aplicación de la normativa relacionada con la producción de animales de reemplazo, 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 cría 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

*(H) CURSO HOMOLOGADO

AGROGANADERO

Manejo y mantenimiento de equipos de carga, descarga y transporte de productos agrarios.	50H	On-line
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 cría 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

AGROGANADERO

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
Suelos de cultivo.	10H	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



¿hablamos?



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Auditor PRL.	50H	On-line
Prevención de Riesgos Laborales.	30H	On-line
Prevención de Riesgos Laborales básico.	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