

## CURSOS GRATUITOS 2008 QUIMICRAL \*

CURSO	HORAS TOTALES	HORAS PRESENCIALES	HORAS A DISTANCIA	PRECIO (€/Alumno)	Nº MÍNIMO DE ALUMNOS	FECHAS	HORARIOS
MANIPULADOR DE ALIMENTOS MADRID	10	4	6	75	7	A DEMANDA	---
CURSO BÁSICO DE CATA DE VINO	8	3	5	52	15	7 MAYO	9:30-12:30
NUTRICION DIETETICA Y ALIMENTACION	25	5	20	85	10	8-9 MAYO	9:30-12:30
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10	5	5	55	10	13-14 MAYO	9:30-12:00
MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	10	5	5	55	10	15-16 MAYO	9:30-12:00
PROPIEDADES Y APLICACIONES DE LAS PLANTAS AROMATICAS, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.	10	5	5	55	10	20-21 MAYO	9:30-12:00
CURSO INICIAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (Obligatorio para todos los trabajadores)	4	4	0	40	15	22 MAYO	8:30-12:30
OBTENCIÓN DE TÍTULO DEL CURSO BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	30	8	22	105	7	27-28 MAYO	8:30-12:30
ERGONOMÍA (Adaptación del trabajo al trabajador, posturas, aspectos psicológicos, sociales...)	8	4	4	45	15	23 MAYO	8:30-12:30
PREVENCIÓN DE LA LEGIONELOSIS	15	5	10	60	10	29-30 MAYO	9:30-12:00
TRAZABILIDAD ALIMENTARIA	10	5	5	55	10	1-2 ABRIL	9:30-12:00
GESTIÓN DE RESIDUOS Y MEDIO AMBIENTE	15	5	10	60	10	3-4 ABRIL	9:30-12:00
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	10	4	6	50	10	8 ABRIL	8:30-12:30
APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)	20	6	14	140	8	9-10 ABRIL	9:30-12:30
INGLÉS NIVEL BÁSICO	30	10	20	190	10	14 AL 18 ABRIL	10:00-12:00
INGLES NIVEL MEDIO	30	10	20	190	10	21 AL 25 ABRIL	10:00-12:00
TOXIIINFECCIONES ALIMENTARIAS	10	3	7	55	10	28 ABRIL	9:30-12:30
HOMOLOGACIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES	10	3	7	55	10	29 ABRIL	9:30-12:30
DISEÑO DE INSTALACIONES INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN	10	3	7	55	10	30 ABRIL	9:30-12:30
NUEVAS TECNOLOGÍAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	10	3	7	55	10	6 MAYO	9:30-12:30
TÉCNICAS DE MASAJE PARA TRATAR DOLORS DE ESPALDA, LUMBARES, CERVICALES...	10	10	---	150	Solo para 10 alumnos	7 AL 11 ABRIL	CONSULTAR
TÉCNICAS DE RELAJACIÓN Y ESTIRAMIENTOS	10	10	---	150	Solo para 10 alumnos	14 AL 18 ABRIL	CONSULTAR

**\*Cursos bonificables por la Seguridad Social.**

**Número de alumnos máximo por cada curso 25 personas, excepto Técnicas de masaje y Técnicas de relajación que será de 10 alumnos**

- Todos los trámites para la gestión de estas subvenciones se realizan por parte de Quimicral.
- Los cursos se pueden impartir en las empresas clientes, respetando el número mínimo de alumnos para cada curso. Consultar fechas y horarios.
- Se pueden impartir cursos a medida de cada empresa. Consultar fechas y tarifas.
- Consulte a su gestoría la cantidad económica de la que su empresa dispone para poder beneficiarse de las bonificaciones destinadas a formación.