

OFERTA FORMATIVA IN COMPANY 2024



TEINCO

Tecnología alimentaria

capit
Centro Avanzado de Procesos Térmicos

Steribru Autoclaves

TEINCO ECUA
Cía Ltda

LISTADO DE CURSOS DISPONIBLES IN COMPANYY

GENERALES

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE A PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

MANIPULACIÓN, SEGURIDAD Y DEFENSA ALIMENTARIA

(Nivel básico y medio. Modalidad presencial y a distancia)

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

(Nivel medio y avanzado)

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. PRINCIPIOS, EVALUACIÓN Y APLICACIÓN PRÁCTICA

APPCC. CONTROL PELIGROS

SISTEMA APPCC - APROXIMACIÓN BASICA

(Nivel básico)

COMO DESARROLLAR Y GESTIONAR UN ANÁLISIS DE PELIGROS. ENFOQUE PREVENTIVO DE EVALUACIÓN DE RIESGO

(Nivel medio y avanzado)

CURSO ESPECIALIZADO SEGURIDAD ALIMENTARIA: ANÁLISIS DE LOS PRINCIPALES PELIGROS. ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN. GESTIÓN Y CONTROL DE PELIGROS

(Nivel medio y avanzado)

NORMAS CERTIFICABLES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

NORMA IFS (VERSIÓN 7). REVISIÓN DE LOS REQUISITOS DE LA NUEVA VERSIÓN

(Nivel medio y avanzado)

IMPLANTACIÓN DE LA NORMA IFS

(Nivel medio y avanzado)

IMPLANTACIÓN DE LA NORMA BRC

(Nivel medio y avanzado)

IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO22000

(Nivel medio y avanzado)

TRATAMIENTOS TÉRMICOS

DISEÑO Y VERIFICACIÓN PROCESOS TÉRMICOS

TRATAMIENTOS TÉRMICOS: PRINCIPIOS GENERALES Y AUTOCLAVES

(Nivel básico y medio)

GESTIÓN DE DESVIACIONES

(Nivel básico y medio)

AUDITORÍA DE PROCESOS TÉRMICOS

CONTROL DE PROCESOS TÉRMICOS

FUNCIONAMIENTO, CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS EQUIPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO

(Nivel medio y avanzado)

TRATAMIENTOS TÉRMICOS AVANZADOS I

(Nivel avanzado)

TRATAMIENTOS TÉRMICOS AVANZADOS II

(Nivel avanzado)

AUDITORÍA DE PROCESOS TÉRMICOS

MANTENIMIENTO EQUIPOS

CURSO ESPECIALIZADO DE MANTENIMIENTO DE AUTOCLAVES Y COCEDEROS: MANTENIMIENTO PREVENTIVO, DIAGNÓSTICO Y RESOLUCIÓN DE FALLOS Y AVERÍAS, STOCKS DE REPUESTOS

(Nivel avanzado)

ENVASES Y CIERRE

EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO

(Nivel básico, medio y avanzado)

DEFECTOS DE ENVASE Y CIERRE

(Nivel básico, medio y avanzado)

CONTROL E INSPECCIÓN DE ENVASES

(Nivel básico, medio y avanzado)

CURSO ESPECIALIZADO PARA EL PERSONAL RESPONSABLE DE LA GESTIÓN Y CONTROL DE ENVASES Y CIERRE

(Nivel avanzado)

CONTROL DE TEMPERATURA

EL CONTROL DE TEMPERATURAS COMO PRERREQUISITO OPERATIVO FUNDAMENTAL EN LA GESTIÓN DE RIESGOS

(Nivel básico, medio y avanzado)

DESARROLLO DE PLANES ADECUADOS DE CONTROL DE TEMPERATURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

(Nivel medio y avanzado)

CALIBRACIÓN-VERIFICACIÓN EQUIPOS MEDIDA

CALIBRACIÓN, AJUSTE Y MEDICIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEDIDA Y VIGILANCIA

(Nivel básico, medio y avanzado)

ELABORACIÓN DE MÉTODOS DE CALIBRACIÓN Y CÁLCULO DE INCERTIDUMBRES

(Nivel medio y avanzado)

VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA

VALIDACIÓN DE PROCESOS

(Nivel medio y avanzado)

VERIFICACIÓN DE SISTEMAS

(Nivel medio y avanzado)

AUDITORÍAS INTERNAS

(Nivel medio y avanzado)

PROVEEDORES

DESARROLLO DE SISTEMAS DE CONTROL DE PROVEEDORES. EVALUACIÓN DE RIESGOS/PROVEEDOR E IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE VIGILANCIA

(Nivel medio y avanzado)

AUDITORÍAS A PROVEEDORES

(Nivel medio y avanzado)

CALIDAD PRODUCTOS PESQUEROS

APLICACIÓN Y VIGILANCIA DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD LEGALES PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

(Nivel básico, medio y avanzado)

ASPECTOS CLAVE PARA LA GESTIÓN DE PELIGROS Y DESARROLLO DE PLANES DE CONTROL ANALÍTICOS

(Nivel medio y avanzado)

INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO FINAL DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

(Nivel básico, medio y avanzado)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

(Nivel medio y avanzado)

DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS ADECUADOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS PROCESOS

(Nivel medio y avanzado)

SEGURIDAD ALIMENTARIA

GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y DESVIACIONES DE PROCESO

(Nivel medio y avanzado)

GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS. RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO

(Nivel medio y avanzado)

ETIQUETADO

ETIQUETADO EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

(Nivel medio y avanzado)

APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA LOS VALORES NUTRICIONALES: MENCIONES OBLIGATORIAS, REGLA DE REDONDEO Y TOLERANCIAS EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

(Nivel medio y avanzado)

ALÉRGENOS

PRINCIPIOS GENERALES Y PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ALÉRGENOS

(Nivel básico, medio y avanzado)

EVALUACIÓN DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ALÉRGENOS

(Nivel medio y avanzado)

FOOD DEFENSE

FOOD DEFENSE

(Nivel básico, medio y avanzado)

MÉTODOS DE EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL FOOD DEFENSE

(Nivel medio y avanzado)

AUDITORÍA DEL FOOD DEFENSE

(Nivel medio y avanzado)

FRAUDE ALIMENTARIO

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA GESTIÓN DEL FRAUDE INVOLUNTARIO

(Nivel básico, medio y avanzado)

MÉTODOS DE EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL FRAUDE

(Nivel medio y avanzado)

OPTIMIZACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS – PROCESOS

OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES

(Nivel básico, medio y avanzado)

DIRECTRICES PARA EL DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE NUEVOS PROCESOS O PRODUCTOS

(Nivel medio y avanzado)

DIRECTRICES PARA LA GESTIÓN ÓPTIMA DEL AGUA EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES

(Nivel medio y avanzado)

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES

(Nivel medio y avanzado)

EXPORTACION A EEUU. REQUISITOS FDA

REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS A EEUU. BIOTERRORISMO

GESTIÓN DEL ALTA DE LA EMPRESA Y PRODUCTOS LACF/AF ANTE LA FDA.

BETTER PROCESS CONTROL SCHOOLS (BPCS)

PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI)

SEAFOOD HACCP Y SCP

DESARROLLO DE PLANES DE HACCP DE ACUERDO A LOS REQUISITOS DE LA FDA. VALIDACIÓN DE PROCESOS PARA PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

GESTIÓN DE LA FORMACIÓN BONIFICADA

Automatismos Teinco S.L. es una entidad inscrita en el registro de entidades de formación, por lo que cuenta con autorización para la Gestión de la Formación Bonificada a través de FUNDAE- Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (antigua Fundación Tripartita).

Automatismos Teinco S.L. ofrece a sus clientes un servicio gratuito de gestión de sus cursos a través de la FUNDAE.

ASESORAMIENTO PARA EL DISEÑO DE PLANES DE FORMACIÓN.

Automatismos Teinco S.L. ofrece a sus clientes un servicio gratuito para el desarrollo de planes de formación.

SERVICIOS DE EVALUACIÓN DE NECESIDADES Y DISEÑO DE PLANES DE FORMACIÓN.

Contactos:

acaride@teinco.es
vmoreno@teinco.es
comercial@teinco.es
dargibay@teinco.es