

Formación
Soluciones Integrales en
Recursos Humanos y
Formación

modus
consulting

CATÁLOGO

2020

ALIMENTACIÓN

FORMACIÓN:
Online, Presencial y Mixta

Consultoría de Recursos Humanos especializada en el sector del Comercio.

www.modusconsulting.es

info@modusconsulting.es

Eugenio Ojeda Arroyo 667549777

Eduardo Afonso Adán 600526951



Formación



Somos especialistas en la búsqueda de soluciones formativas, adaptándonos en metodología (online, presencial y mixta), duración y contenidos a las necesidades de nuestros clientes.

Máxima Calidad Docente. Profesionales con amplia formación académica y profesional.

Formaciones basadas en:

- ✓ Fase Presencial en aula ajustada en el tiempo y orientada 100% a los conceptos clave.
- ✓ Fase en modalidad online, tutorizada de carácter vivencial y experiencial consistente en la aplicación y puesta en práctica en el puesto de trabajo de los aspectos clave vistos en el aula.

Entidad Organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (Fundae) para la gestión de formación programada por las empresas (formación 100% bonificada, deducible de la cuota de la Seguridad Social de los trabajadores)

La mayor oferta formativa del sector, incluyendo certificados de profesionalidad.



Servicios de asesoramiento y actuación en los campos de organización de los recursos humanos en función del logro de los objetivos establecidos por la empresa.

Estudios de clima laboral.

Análisis de la satisfacción/insatisfacción de los equipos con distintos parámetros de la organización y establecimiento de un plan de actuación.

Selección de personal – sistema de competencias

Reclutamiento y selección de personal en base a las aptitudes necesarias para el desarrollo del plan de la empresa.

Análisis / descripción de puestos de trabajo

Definición de responsabilidades funciones y tareas relativas a cada puesto.

Valoración de puestos de trabajo

- Establecimiento de un sistema de retribución en función de responsabilidades.
- Establecimiento de objetivos.
- Implantación de sistemas de retribución variable en función de los objetivos alcanzados.

Comunicación interna

Establecimiento de sistemas de comunicación formal que eviten distorsiones y pérdidas de información relevante.

Desarrollo de RR.HH.

- Acogida.
- Planes de carrera. Establecimiento de sistemas de promoción interna
- Retención del talento. Formación a directivos sobre técnicas de motivación con el fin de lograr una estabilidad e implicación para con la empresa de personas válidas.

Índice

Área temática



Pág. 5

Administración y gestión de empresas



Pág. 10

Habilidades directivas y RRHH



Pág. 12

Informática



Pág. 16

Diseño



Pág. 17

Marketing, Comunicación, Comercio y Ventas



Pág. 21

PRL. Calidad y medioambiente



Pág. 25

Hostelería y Turismo



Pág. 49

Idiomas



Pág. 52

Gestión logística y almacén



Pág. 53

Agraria



Pág. 56

Alimentación



Pág. 59

Construcción y metal



Pág. 61

Industria



Pág. 62

Sanidad



Pág. 64

Seguridad



Pág. 65

Servicios a la comunidad



Pág. 67

Transporte y mantenimiento de vehículos



Pág. 69

Artes Gráficas



Pág. 70

Derecho



Pág. 71

Docencia



Pág. 73

Electricidad / Electrónica



Pág. 76

Peluquería / Estética



Pág. 77

Administraciones Públicas



ALIMENTACIÓN



Consultoría de Recursos Humanos especializada en el sector del Comercio.

Referencia	ALIMENTACIÓN	Horas	Modalidad
2212009	Seguridad Alimentaria: Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC	57	ONLINE
2212010	Seguridad Alimentaria: Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC en Panaderías y pastelerías.	57	ONLINE
2213003	Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC	40	ONLINE
2213004	Nuevas tendencias en alimentación y salud	40	ONLINE
2213005	Nutrición básica	40	ONLINE
2213006	Alimentación en las etapas de la vida	40	ONLINE
2213007	Alimentación en salud y enfermedad	40	ONLINE
2213008	Alimentación en situaciones especiales	40	ONLINE
2213009	Alimentación equilibrada y sus efectos en la salud de la población	40	ONLINE
2213010	Calidad alimentaria - Implantación de la Norma ISO 22000-2005	40	ONLINE
2210014	Alimentación, Nutrición y Dietética	80	ONLINE
2215001	Elaboración de preparados cárnicos frescos	90	ONLINE
2215002	Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70	ONLINE
2215004	Elaboración de curados y salazones cárnicos	90	ONLINE
2215005	Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90	ONLINE
2215011	Nutrición y dietética	80	ONLINE
2215012	Elaboración y manipulación de menús adaptado a las distintas alergias alimenticias	60	ONLINE
2210000	Gestión de alérgenos en hostelería	60	ONLINE
2210001	Información y etiquetado nutricional	40-80	ONLINE
2210002	Alérgenos e intolerancias en comercios y supermercados	40-80	ONLINE
2210003	Productos culinarios.	80	ONLINE
2210005	Cocina española e internacional.	40-80	ONLINE
2210006	Decoración y exposición de platos.	40-80	ONLINE
2210007	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	40-80	ONLINE
2210008	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	40-80	ONLINE
2210009	Cocina creativa, Decoración y exposición de platos.	40-80	ONLINE
2210010	Guía básica de manipulación de alimentos	40-80	ONLINE
2210011	La nutrición y la sociedad	40-80	ONLINE

2210012	Alimentación y Dietética	40-80	ONLINE
2210013	Prevención, Salud y Alimentación. "Infancia, adolescencia y adultos"	40-80	ONLINE
2210014	Alimentación, Nutrición y Dietética (General)	80	ONLINE
2210015	Manipulador de alimentos	80	ONLINE
2212004	Gestión de Alérgenos en Industrias Alimentarias	57	ONLINE
2212008	Seguridad Alimentaria: Seguimiento y Verificación del Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC en panaderías y pastelerías	57	ONLINE

PRESENCIAL Y MIXTA

228703	Elaboración De Postres De Vanguardia En La Restauración	*	PRESENCIAL
229000	Decoración De Buffets	*	PRESENCIAL
229200	Decoración De Buffets I	*	PRESENCIAL
220001	Higiene Alimentaria. Food Defense	*	PRESENCIAL
226101	Trazabilidad Y Seguridad Alimentaria	*	PRESENCIAL
226102	Seguridad Alimentaria:manipulador De Alimentos Y Alergenos	*	PRESENCIAL
226103	Sistemas Appcc En La Industria Alimentaria	*	PRESENCIAL
226104	Higiene Alimentaria, Alérgenos Y Appcc	*	PRESENCIAL
228001	Concienciacion En La Producción De La Industria Alimentaria	*	PRESENCIAL
228701	Decoracion De Buffets	*	PRESENCIAL
228702	Tapas Y Pinchos De Vanguardia	*	PRESENCIAL

* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN.

Certificado de Profesionalidad

INAF0108: PANADERÍA Y BOLLERÍA

MF0034_2	Elaboraciones básicas de panadería y bollería	240	ONLINE
	UF0290: Almacenaje y operaciones auxiliares de panadería y bollería	60	ONLINE
	UF0291: Elaboración de productos de panadería	90	ONLINE
	UF0292: Elaboración de productos de bollería	90	ONLINE

MF0035_2	Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería	150	ONLINE
	UF0293: Elaboraciones complementarias en panadería y bollería	80	ONLINE
	UF0294: Decoración de los productos de panadería y bollería	40	ONLINE
	UF0295: Envasado y presentación de productos de panadería y bollería	30	ONLINE

MF0036_2	Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería	60	ONLINE
----------	---	----	--------

INAI0108: CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

MF0295_2	Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40	ONLINE
MF0296_2	Acondicionamiento y tecnología de la carne	120	ONLINE
	UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70	ONLINE
	UF0353: Acondicionamiento de la carne para su uso industrial	50	ONLINE
MF0297_2	Carnicería y elaboración de productos cárnicos	80	ONLINE
MF0298_2	Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales		ONLINE
	UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos	90	ONLINE
	UF0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90	ONLINE

**INAQ0108: OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE
INTERNO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

MF0432_1	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50	ONLINE
MF0546_1	Higiene general en la industria alimentaria	80	ONLINE
MF0547_1	Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria	70	ONLINE



Formación

(Presencial, Online y Mixta)

Usted elije:
Nos adaptamos en metodología
duración y contenidos a sus
necesidades.
Consúltenos sin compromiso.

C/ Retama 3 – Edif. Retama, Local 20, 38400 Puerto de la Cruz.
Santa Cruz de Tenerife. Telf.: 922 386 145 Fax: 822 902 764

Consultoría de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Turismo

www.modusconsulting.es

info@modusconsulting.es

Eugenio Ojeda Arroyo 667549777

Eduardo Afonso Adán 600526951

