

CONVENIO DE FORMACION 2010



Formación | Consultoría y Proyectos

FIAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

Nº Expte: F20100141

Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

CERTIFICA QUE:

LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

DNI: 50553401E

ha realizado el curso

CURSO SUP. DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

de 205 horas de duración en la modalidad de teleformación, impartido por el Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 28 de Diciembre de 2010 al 15 de Febrero de 2011.

Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 15 de Febrero de 2011

Recibí del alumno:

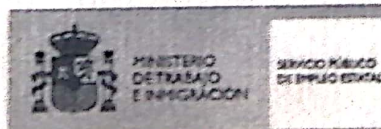
Por IFI:

Por: FIAB

Formación Subvencionada por:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



MINISTERIO
DE TRABAJO
E INMIGRACIÓN

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN Y EL EMPLEO

Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria del 1 de febrero de 2010, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo.

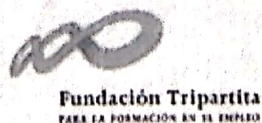
CONTENIDOS DEL CURSO

*Disposiciones generales relativas al etiquetado alimentario I: Norma general de etiquetado de alimentos; Información nutricional y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables. *Disposiciones generales relativas al etiquetado alimentario II: Productos ecológicos; Organismos modificados genéticamente y otros productos. *Carne, leche, huevo y derivados. *Productos pesqueros, condimentos, especias y vegetales y derivados. *Alimentos estimulantes, miel, azúcares, harinas y derivados. *Bebidas: Bebidas refrescantes, zumos, néctares y horchata; Aguas de bebida envasadas y otras bebidas. *Dietéticos, grasas comestibles, helados, aperitivos, turrónes y mazapanes. *Otros productos, enzimas, aromas y aditivos.

CONTENIDOS DEL MODULO PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Conceptos básicos de Seguridad y Salud Laboral. Riesgos generales y su prevención ligados a las condiciones de seguridad, al medio ambiente del trabajo, a la ergonomía y a la psicología. Primeros Auxilios: consejos generales. Activación del sistema de emergencia.

Formación Subvencionada por:



"Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria del 1 de febrero de 2010, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo".

CONVENIO DE FORMACIÓN
2009



Formación | Consultoría y Proyectos

*Asociación Española de
Empresas de la Carne*
(ASOCARNE)

Nº: Expte:F20090067

ASOCIACION ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE LA CARNE

CERTIFICA QUE:

LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

ha realizado con aprovechamiento el curso

MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

de 105 horas de duración, en la modalidad de teleformación, impartido por Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 12/03/2009 al 30/06/2009.

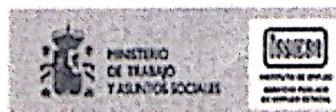
Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 30 de junio de 2009.

Recibí del Alumno:

POR IFI:

POR ASOCARNE:

Formación Subvencionada por:



"Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo"

CONTENIDOS DEL CURSO:

- Historia de la microbiología de los alimentos.
- Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos.
- Fuentes de contaminación de los alimentos.
- Factores que influyen en la contaminación microbiana.
- Contaminación y alteración de diferentes tipos de alimentos.
- Los alimentos en relación con las enfermedades.
- Fundamentos del análisis microbiológico de los alimentos.
- La asepsia como primer factor de conservación de los alimentos.
- Tratamientos de conservación. Tratamientos físicos de conservación.
- Tratamientos químicos de conservación.
- Acondicionado de los productos e información al consumidor.
- Sistema APPCC en la industria alimentaria.
- Producción de cultivos en la industria alimentaria.
- Fermentaciones de alimentos.
- Alimentos y productos de origen microbiano.

CONTENIDOS DEL MÓDULO. SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL:

Conceptos y terminología básica referida al medioambiente. La contaminación y el deterioro de los recursos naturales. La actuación de la Administración: legislación medioambiental. La respuesta de la sociedad. Código de Buenas Prácticas.

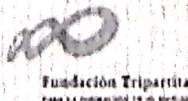
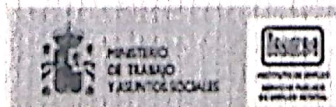
Formación Subvencionada por:

PR01055051

o



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN DE LOS EMPLEADOS

"Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo"

CERTIFICADO DE REALIZACIÓN CON APROVECHAMIENTO

FIAB, Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

CERTIFICA que:

D. LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

ha realizado con aprovechamiento el curso

DIETETICA Y NUTRICION

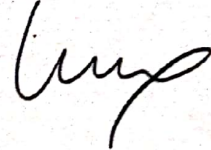
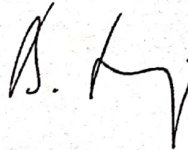
de 105 horas de duración, en la modalidad de teleformación impartido por Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 28/11/2008 al 30/12/2008.

Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 30/12/2008.

El alumno

Por IFI

Por FIAB

**CONTENIDOS DEL CURSO:**

La energía. Principios inmediatos. Nutrientes no energéticos I: Las vitaminas y los elementos minerales. Los nutrientes no energéticos II: El agua y las fibras vegetales. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes. Grupo 1: La leche y los derivados lácteos. Grupo 2: Las carnes, pescados y huevos. - Grupo 3: Los cereales, tubérculos y legumbres. - Grupo 4: Los alimentos grasos. - Grupo 5 y 6: Las verduras y las frutas. - Grupo 7: Grupo misceláneo. - Calidad e higiene de los alimentos. - El equilibrio alimentario. - El equilibrio alimentario durante la gestación y la lactancia. - El equilibrio alimentario en la infancia. - El equilibrio alimentario del adolescente y del adulto joven. - El equilibrio alimentario de los adultos. - El equilibrio alimentario en la tercera edad. - Alimentación y deporte. - La alimentación colectiva. - Sobrepeso y obesidad. - Anorexia y bulimia. - Hipertensión arterial. - Hiperlipoproteinemias. - Diabetes.

CONTENIDOS DEL MÓDULO. ALFABETIZACIÓN INFORMÁTICA:

Introducción al trabajo con el ordenador. Introducción a Internet: utilidad, coste, siglas. Acceso a Internet: conexión, programas necesarios. El correo electrónico: libreta, escribir, enviar, recibir, contestar. Buscadores y portales.

0

PR01040074





CONVENIO ESTATAL
DE FORMACIÓN 2007

FIAB
FEDERACION ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS
DE LA ALIMENTACION Y BEBIDAS

Expediente nº: F20070251

CERTIFICADO DE REALIZACIÓN CON APROVECHAMIENTO

FIAB, Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

CERTIFICA que:

D. LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

ha realizado con aprovechamiento el curso

DIETETICA Y NUTRICION

de 105 horas de duración, en la modalidad de teleformación impartido por Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 28/11/2008 al 30/12/2008.

Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 30/12/2008.

El alumno

Por IFI

Por FIAB

CONTENIDOS DEL CURSO:

La energía. Principios inmediatos. Nutrientes no energéticos I: Las vitaminas y los elementos minerales. Los nutrientes no energéticos II: El agua y las fibras vegetales. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes. Grupo 1: La leche y los derivados lácteos. Grupo 2: Las carnes, pescados y huevos. - Grupo 3: Los cereales, tubérculos y legumbres. - Grupo 4: Los alimentos grasos. - Grupo 5 y 6: Las verduras y las frutas. - Grupo 7: Grupo misceláneo. - Calidad e higiene de los alimentos. - El equilibrio alimentario. - El equilibrio alimentario durante la gestación y la lactancia. - El equilibrio alimentario en la infancia. - El equilibrio alimentario del adolescente y del adulto joven. - El equilibrio alimentario de los adultos. - El equilibrio alimentario en la tercera edad. - Alimentación y deporte. - La alimentación colectiva. - Sobrepeso y obesidad. - Anorexia y bulimia. - Hipertensión arterial. - Hiperlipoproteinemias. - Diabetes.

CONTENIDOS DEL MÓDULO. ALFABETIZACIÓN INFORMÁTICA:

Introducción al trabajo con el ordenador. Introducción a Internet: utilidad, coste, siglas. Acceso a Internet: conexión, programas necesarios. El correo electrónico: libreta, escribir, enviar, recibir, contestar. Buscar información: buscadores, portales.

0

PR01040074



Formación | Consultoría y Proyectos



Nº Expte: F20100141

Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

CERTIFICA QUE:

LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

DNI: 50553401E

ha realizado con aprovechamiento el curso

TÉCNICAS DE ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

de 105 horas de duración(105 horas de distancia) , en la modalidad de distancia, impartido por el Instituto de Formación Integral, S.L.U. del del 07 de Abril de 2010 al 30 de Junio de 2010.

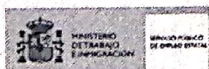
Y para que así conste, expedido el presente certificado en Madrid, a 30 de Junio de 2010

Recibí del alumno:

Por IFI:

Por: FIAB

Formación Subvencionada por:



"Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria del 1 de febrero de 2010, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo".

CONTENIDOS DEL CURSO

*Envases: materiales y diseño. *Sistemas, maquinaria y técnicas comunes en envasado. *Residuos de envases y embalajes. *Características de los envases: plásticos, vidrio, metal, cartón y papel, materiales complejos y materiales flexibles. *Otros procesos de envasado. *Alimentos frescos, refrigerados y congelados. *Frutos secos. *Alimentos deshidratados y sensibles a la humedad. *Alimentos líquidos. *Organismos relacionados con la Normativa sobre envases y embalajes. *Legislación sobre etiquetado, materiales en contacto con los alimentos, gamas de cantidades y capacidades nominales de los envases, control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, envases y medio ambiente.

CONTENIDOS DEL MODULO PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Conceptos básicos de Seguridad y Salud Laboral. Riesgos generales y su prevención ligados a las condiciones de seguridad, al medio ambiente del trabajo, a la ergonomía y a la psicología. Primeros Auxilios: consejos generales. Activación del sistema de emergencia.

Formación Subvencionada por:



Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria del 1 de febrero de 2010, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo.

CONVENIO DE FORMACIÓN 2009



Formación | Consultoría y Proyectos

Asociación de Productores de
Pollos de España APPE

Nº Expte: F200900006

Asociación de Productores de Pollos de España

CERTIFICA QUE:

LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

ha realizado con aprovechamiento el curso

LEGISLACIÓN - NORMATIVA ALIMENTARIA

de 55 horas de duración, en la modalidad de teleformación, impartido por Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 10/03/2009 al 01/05/2009.

Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 01 de mayo de 2009.

Recibí del Alumno:

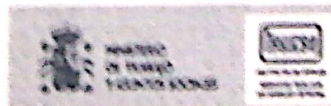
POR IFI:

POR APPE:

Formación Subvencionada por:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Fundación Española
para la Formación de la Formación

"Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo"

CONTENIDOS DEL CURSO:

- Introducción a la legislación alimentaria.
- Breve reseña histórica de la legislación alimentaria.
- Diferentes tipos de normativas.
- Los Órganos legislativos.
- Introducción.
- El Codex alimentarius.
- Órganos legislativos de la Unión Europea.
- Órganos legislativos españoles.
- Normativa alimentaria de tipo horizontal
- Etiquetado de los productos alimenticios.
- Envasado de los productos alimenticios.
- Aditivos alimentarios.
- Normativa alimentaria de tipo horizontal (segunda parte).
- Aditivos alimentarios.
- Organismos genéticamente modificados (OGM).
- Higiene.
- Almacenamiento frigorífico.
- Registro general sanitario.
- La nueva legislación alimentaria europea: el "paquete de higiene".
- Normativa alimentaria de tipo vertical.
- Alimentos estimulantes y derivados.
- Azúcares y derivados.
- Bebidas.
- Carnes y productos cárnicos.
- Comidas preparadas.

CONTENIDOS DEL MÓDULO. ALFABETIZACIÓN INFORMÁTICA:

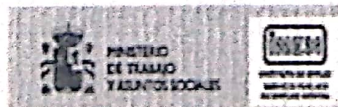
Introducción a Internet. Cómo navegar por la red. El correo electrónico: envío y recepción de mensajes, adjuntar archivos, la libreta de direcciones. Un mundo de servicios: foros, chat...El trabajo e Internet.

Formación Subvencionada por:

PR01057070



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



"Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo"

CONVENIO DE FORMACION 2011



Nº Expte: F110083AA

AGRUPACION ESPAÑOLA DE FABRICANTES DE CONSERVAS VEGETALES

CERTIFICA QUE:

LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

DNI: 50553401E

ha realizado el curso

LEGISLACIÓN - NORMATIVA ALIMENTARIA

de 55 horas de duración en la modalidad de teleformación, impartido por el Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 23 de Mayo de 2011 al 11 de Julio de 2011.

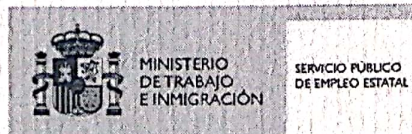
Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 11 de Julio de 2011

Recibí del alumno:

Por IFI:

Por AGRUCON:

Formación Subvencionada por:



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

"Acciones realizadas en el marco de la Orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria de 18 de marzo de 2011, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal"

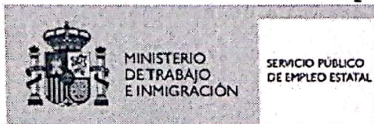
CONTENIDOS DEL CURSO

*Introducción a la legislación alimentaria. *Diferentes tipos de normativas. *Los Órganos legislativos europeos y españoles: el Codex alimentarius. *Normativa alimentaria horizontal: etiquetado, envasado, aditivos alimentarios, organismos genéticamente modificados (OGM), higiene, almacenamiento frigorífico. *Registro general sanitario. *La nueva legislación alimentaria europea: el "paquete de higiene". *Normativa alimentaria vertical: alimentos estimulantes y derivados, azúcares y derivados, bebida, carnes y productos cárnicos, comidas preparadas, verduras y derivados, grasas comestibles, harinas y derivados, huevos y ovoproductos, leche y productos lácteos, productos del mar.

CONTENIDOS DEL MODULO PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Conceptos básicos de Seguridad y Salud Laboral. Riesgos generales y su prevención ligados a las condiciones de seguridad, al medio ambiente del trabajo, a la ergonomía y a la psicología. Primeros Auxilios: consejos generales. Activación del sistema de emergencia.

Formación Subvencionada por:



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

"Acciones realizadas en el marco de la Orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria de 18 de marzo de 2011, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal"

CONVENIO DE FORMACIÓN 2010



Formación | Consultoría y Proyectos

*Asociación Española de
Empresas de la Carne*
(ASOCARNE)

Nº Expte: F20100139

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE LA CARNE

CERTIFICA QUE:

LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

DNI: 50553401E

ha realizado con aprovechamiento el curso

LOS PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

de 30 horas de duración en la modalidad de teleformación, impartido por el Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 07 de Diciembre de 2010 al 31 de Diciembre de 2010.

Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 31 de Diciembre de 2010

Recibí del alumno:

Por IFI:

Por: ASOCARNE

Formación Subvencionada por:



Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria del 1 de febrero de 2010, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo

CONTENIDOS DEL CURSO

*Protocolo IFS: ¿qué es el "Internacional Food Standard, IFS"? Estructura de la norma. *Protocolo BRC Food. *¿Qué es el "British Retail Consortium, BRC Food"? Estructura de la norma. *La certificación: ¿qué es? *Confianza del vendedor y del comprador. *Proceso de auditoria. *Proceso y entidades de certificación.

CONTENIDOS DEL MODULO PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Conceptos básicos de Seguridad y Salud Laboral. Riesgos generales y su prevención ligados a las condiciones de seguridad, al medio ambiente del trabajo, a la ergonomía y a la psicología. Primeros Auxilios: consejos generales. Activación del sistema de emergencia.

Formación Subvencionada por:



Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria del 1 de febrero de 2010, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo

CONVENIO DE FORMACIÓN
2009



Formación | Consultoría y Proyectos

Asociación de Productores de
Pollos de España-APPE

Nº: Expte:F20090006

Asociación de Productores de Pollos de España

CERTIFICA QUE:

LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

ha realizado con aprovechamiento el curso

TRAZABILIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

de 30 horas de duración, en la modalidad de teleformación, impartido por Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 07/04/2009 al 11/05/2009.

Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 11 de mayo de 2009.

Recibí del Alumno:

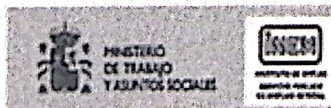
POR IFI:

POR APPE:

Formación Subvencionada por:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Fundación Tripartita
Para la Formación en el Empleo

"Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo"

CONTENIDOS DEL CURSO:

- El concepto de trazabilidad.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Legislación y normativa
- La trazabilidad aplicada al sector agrícola.
- La trazabilidad aplicada al proceso de producción.
- La trazabilidad aplicada a la distribución.
- La trazabilidad como sistema de alerta temprana en casos de crisis.

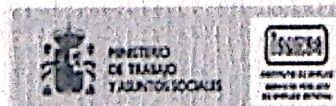
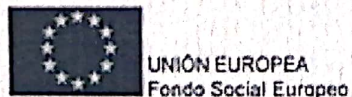
CONTENIDOS DEL MÓDULO. SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL:

Conceptos y terminología básica referida al medioambiente. La contaminación y el deterioro de los recursos naturales. La actuación de la Administración: legislación medioambiental. La respuesta de la sociedad. Código de Buenas Prácticas.

Formación Subvencionada por:

PR01057073

o



"Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo"

CONVENIO DE FORMACIÓN 2010



Formación | Consultoría y Proyectos

Asociación Española de
Empresas de la Carne
(ASOCARNE)

Nº Expte: F20100139

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE LA CARNE

CERTIFICA QUE:

LUIS MIGUEL LARRIBA FLORES

DNI: 50553401E

ha realizado el curso

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

de 80 horas de duración en la modalidad de teleformación, impartido por el Instituto de Formación Integral, S.L.U. del 03 de Diciembre de 2010 al 31 de Diciembre de 2010.

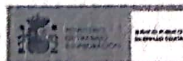
Y para que así conste, expido el presente certificado en Madrid, a 31 de Diciembre de 2010

Recibí del alumno:

Por IFI:

Por: ASOCARNE

Formación Subvencionada por:



Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria del 1 de febrero de 2010, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo

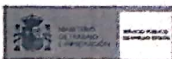
CONTENIDOS DEL CURSO

*Fundamentos de física y termodinámica. *Diagrama presión - entalpía de los refrigerantes. *Ciclo ideal de refrigeración. *Selección de componentes del sistema. *Grupos de refrigeración compactos: compresores, evaporadores y condensadores. *Control de flujo. *Constitución de una instalación frigorífica. *Circuitos, símbolos de componentes y elementos. *Seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas. *Comprobaciones periódicas: toma de datos. *Procesos de parada prolongada y posterior puesta en marcha. *Funcionamiento correcto, consejos prácticos. *Anomalías de funcionamiento.

CONTENIDOS DEL MODULO PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Conceptos básicos de Seguridad y Salud Laboral. Riesgos generales y su prevención ligados a las condiciones de seguridad, al medio ambiente del trabajo, a la ergonomía y a la psicología. Primeros Auxilios: consejos generales. Activación del sistema de emergencia.

Formación Subvencionada por:



Acciones realizadas en el marco de la orden TAS/718/2008 de 7 de marzo, y de la Convocatoria del 1 de febrero de 2010, financiadas por el Servicio Público de Empleo Estatal y, en su caso, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo