

CURSOS

Gestión de alérgenos . Información alimentaria al consumidor

2 horas - 21 de Mayo de 2015

Objetivos

El 13 de Diciembre de 2014 entró en vigor el reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor que resulta de aplicación a todos los establecimientos que ofrecen alimentos no envasados al consumidor final (carnicerías, hornos, pastelerías, cafeterías, restaurantes, hoteles, empresas de catering, heladerías, supermercados, etc). Este Reglamento establece que **el personal debe disponer de una formación básica** que le permita informar a los consumidores, a petición de éstos sobre aquellos platos que contienen alérgenos. Con este curso el personal de estos establecimientos que ofrecen productos alimentarios no envasados a sus clientes obtendrá la formación necesaria requerida por la normativa.

Para más información

Herramientas de Ofimática y redes sociales para Profesionales

18 horas - del 25 de Mayo al 10 de Junio de 2015

Objetivos

Actualmente, vivimos en una sociedad de información y nuevas tecnologías. Por ello, es importante que cada uno de nosotros estemos capacitados para realizar trabajos mediante el ordenador con eficacia y con el nivel de destreza que requiere el ámbito profesional. Este curso está orientado a adquirir los conocimientos necesarios que ayudarán a trabajar con el ordenador en un entorno de oficina utilizando el paquete de Microsoft Office.

Para más información

Bases de datos relacionales y tablas dinámicas con Microsoft Access

18 horas - del 25 de Mayo al 10 de Junio de 2015

Objetivos

Al término del curso el participante será capaz de gestionar una base de datos sencilla, creando sus tablas, ingresando información de ellas, consultando e imprimiendo informes de los datos contenidos en las tablas, con el fin de optimizar su trabajo y lograr un desempeño más eficiente en sus funciones

[Para más información](#)

Obtención del título de Prevención de Legionella

25 horas - del 25 al 29 de Mayo de 2015

Objetivos

Los alumnos, una vez realizada el curso, serán capaces de poder evaluar el estado de la mayor parte de las instalaciones de riesgo y de proponer en su caso los cambios necesarios para el cumplimiento de la reglamentación española actual. Así como implantar un programa de prevención para un establecimiento hotelero.

[Para más información](#)

Socorrista de Piscinas

10 horas – 27 y 28 de Mayo de 2015

Objetivos

El objetivo de esta acción formativa es formar al personal asistente en los conocimientos básicos en salvamento acuático y prestación de primeros auxilios en piscinas.

[Para más información](#)

Técnico de Mantenimiento de Piscinas

10 horas – 28 y 29 de Mayo de 2015

Objetivos

Obtener los conocimientos necesarios para cumplir con los requisitos del Decreto 53/1995 y el RD 742/2013 que establecen los criterios básicos técnico-sanitarios de la calidad del agua y del aire de las piscinas.

[Para más información](#)

Excel Nivel Medio

18 horas - del 2 al 18 de Junio de 2015

Objetivos

Actualmente, vivimos en una sociedad de información y nuevas tecnologías. Por ello, es importante que cada uno de nosotros estemos capacitados para realizar trabajos mediante el ordenador con eficacia y con el nivel de destreza que requiere el ámbito profesional. La hoja de cálculo Excel es la aplicación ofimática de Microsoft mediante la cual se nos permite crear de una manera fácil planillas o cuadros estadísticos, imprescindibles en tareas financieras y contables. La hoja de cálculo forma parte de ese grupo de programas que no debería faltar nunca en cualquier ordenador.

[Para más información](#)

Gestión del Estrés laboral. Estrategias de manejo

16 horas - del 23 de Junio al 7 de Julio de 2015

Objetivos

Aprender a gestionar los incidentes y situaciones estresantes en el trabajo , tanto aquellas que afectan a nivel personal como las que interfieren en nuestro rendimiento en el manejo de situaciones interpersonales críticas.

[Para más información](#)

Aplicador de productos fitosanitarios

25 horas – Del 15 al 29 de Junio de 2015

Objetivos

Formar a agricultores, así como a personal auxiliar contratado, en tratamientos terrestres y aéreos, para una correcta utilización de plaguicidas que no sean o generen gases clasificados como tóxicos o muy tóxicos. Se obtendrá carné de la Conselleria de Agricultura y Pesca.

Para más información

Slids

Maria Montojo

Departamento de Formación - BSEF

C/ Aragón, 215, 1º - 07008 Palma

Tel. 971706008 / Fax. 971471738

mmontojo@bsef.es

www.bsef.es

AVISO DE CONFIDENCIALIDAD:

Este mensaje, y los ficheros anexos que puedan acompañarle, es para uso exclusivo del destinatario y puede contener información confidencial. Si no es Vd. el destinatario indicado, queda informado que la divulgación, uso o copia del contenido del mismo sin autorización expresa está terminantemente prohibida. En caso de haber recibido este mensaje por error le rogamos que nos lo comunique inmediatamente a esta misma dirección de correo y proceda al borrado completo del mismo de su sistema.

Antes de imprimir este e-mail piense bien si es necesario hacerlo: El medioambiente es cosa de todos.

NOTA: En el caso de que no esté interesado en seguir recibiendo información sobre nuestros servicios, CAEB pone a su disposición la siguiente dirección de correo electrónico bajas@caeb.es para darse de baja de nuestra lista de distribución.