

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANOS. CERVEZA

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTO NECESARIOS PARA DESARROLLAR LAS TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 100 HORAS**

MÓDULO 1 TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DEL GRANO. TIPOS DE CERVEZA

MÓDULO 2 MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN

MÓDULO 3 EMBOTELLADO Y MADURACIÓN

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE ELABORACIÓN DE CERVEZA DE 310 HORAS CON EL CÓDIGO INAH0210 EN MODALIDAD PRESENCIAL.

SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANOS: QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS.

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 200 HORAS**

MÓDULO 1 QUESOS: PREPARACIÓN DE LA LECHE. CUAJADO. PRENSADO Y MADURACIÓN

MÓDULO 2 LECHE FERMENTADA: YOGUR, BÍFIDUS ACTIVO

MÓDULO 3 MANTEQUILLA, CUAJADA, REQUESÓN, NATA Y OTROS SUBPRODUCTOS

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE QUESERÍA DE 390 HORAS CON EL CÓDIGO INAE0109 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN. SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA.

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

AUXILIAR EN EXPLOTACIÓN GANADERA

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD Y TÉCNICAS PARA EL CUIDADO DE LOS ANIMALES. MANTENIMIENTO Y MANEJO DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 200 HORAS**

MÓDULO 1 ALIMENTACIÓN, CUIDADO Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE LOS ANIMALES

MÓDULO 2 MANEJO DE EQUIPOS DE EXPLOTACIÓN (ORDEÑADORA, TANQUES DE FRÍO, ETC.)

MÓDULO 3 MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS. BIENESTAR ANIMAL

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE ACTIVIDADES AUXILIARES EN GANADERÍA DE 510 HORAS CON EL CÓDIGO AGAX0108 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN.

SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA.

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

AUXILIAR EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 180 HORAS**

MÓDULO 1 ELABORACIÓN BÁSICA EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

MÓDULO 2 ELABORACIÓN AVANZADA Y DECORACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

MÓDULO 3 MAQUINARIA Y ÚTILES. ENVASES Y EMBALAJES.

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE PANADERÍA Y BOLLERÍA DE 530 HORAS CON EL CÓDIGO INAF0108 EN MODALIDAD PRESENCIAL. SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA.

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **SERRANÍA DE RONDA**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **FORESTAL**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

AUXILIAR FABRICACIÓN ARTÍCULOS DE CORCHO

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS NECESARIAS PARA LA ELABORACIÓN DE ARTÍCULOS DE CORCHO NATURAL

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 120 HORAS**

MÓDULO 1 CLASIFICACIÓN DE TIPOS DE CORCHO. TRANSPORTE Y MOVIMIENTO. APILADO.

MÓDULO 2 PROCESOS DE FABRICACIÓN Y TERMINACIÓN DE TAPONES DE CORCHO NATURAL

MÓDULO 3 CLASIFICACIÓN DE TAPONES. MAQUINARIA Y ÚTILES. ENVASADO.

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE FABRICACIÓN DE TAPONES DE CORCHO DE 360 HORAS CON EL CÓDIGO MAMA0109 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN.

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

ELABORADOR DE CONSERVAS VEGETALES

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE LAS FUNCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 180 HORAS**

MÓDULO 1 RECEPCIÓN, SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

MÓDULO 2 SISTEMAS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

MÓDULO 3 ENVASADO Y ETIQUETADO. MANEJO DE MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS.

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE FABRICACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES DE 480 HORAS CON EL CÓDIGO AGAU0108 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN.

SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA.

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **RONDA Y SIERRA DE LAS NIEVES**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **FORESTAL**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

GESTION DE RECURSOS FORESTALES Y BIOMASA

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCEIMIENTO NECESARIAS PARA DETERMINAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA EXPLOTACIÓN FORESTAL SOSTENIBLE. IMPACTO MEDIO AMBIENTAL. APROVECHAMIENTO FORESTAL EN LA ENERGÍA. PREVENCIÓN DE INCENDIOS.

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 270 HORAS**

MÓDULO 1 CARACTERÍSTICAS Y APROVECHAMIENTO DEL SECTOR FORESTAL

MÓDULO 2 GESTIÓN SOSTENIBLE. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL. PREVENCIÓN DE INCENDIOS

MÓDULO 3 BIOMASA FORESTAL COMO ENERGÍA RENOVABLE. BIOCOMBUSTIBLES SÓLIDOS

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE GESTIÓN DE APROVECHAMIENTOS FORESTALES DE 630 HORAS CON EL CÓDIGO AGAR0110 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN.

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

HELICULTURA

OBJETIVO DEL CURSO:

**CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DE LA CRÍA,
REPRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CARACOL COMESTIBLE TERRESTRE**

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 100 HORAS**

MÓDULO 1 CARACTERÍSTICAS DE ESPECIES IDÓNEAS PARA SU CONSUMO

MÓDULO 2 ALIMENTACIÓN Y SISTEMA DE CRÍA

MÓDULO 3 COMERCIALIZACIÓN Y SUBPRODUCTOS

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

INGLÉS ESPECIALIZADO EN EXPORTACIÓN DE AGROALIMENTARIO

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD EN DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA Y COMUNICACIÓN ESPECIALIZADA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 120 HORAS**

MÓDULO 1 FONÉTICA Y ORTOGRAFÍA INGLESA

MÓDULO 2 SITUACIONES Y TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA EN EXPORTACIÓN AGROALIMENTARIA

MÓDULO 3 ATENCIÓN AL CLIENTE. COMUNICACIÓN. NORMAS Y PROTOCOLO

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **ANTEQUERA-NORORMA**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

MADURADOR O AFINADOR DE QUESOS Y SUS INSTALACIONES

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDADES TÉCNICAS DE MADURACIÓN O AFINACIÓN DE QUESOS EN INSTALACIONES ESPECÍFICAS

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 120 HORAS**

MÓDULO 1 TIPOS DE QUESOS. FERMENTACIÓN

MÓDULO 2 GRADOS DE MADURACIÓN O AFINACIÓN

MÓDULO 3 CONSERVACIÓN, TEMPERATURA Y HUMEDAD EN INSTALACIONES

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

PRODUCTOS DE APICULTURA

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS APÍCOLAS (MIEL, POLEN, CERAS Y PROPÓLEOS)

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 120 HORAS**

MÓDULO 1 COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA MIEL. TIPOS DE MIEL Y SUS USOS

MÓDULO 2 ACONDICIONAMIENTO Y ENVASADO DE LA MIEL

MÓDULO 3 OTROS PRODUCTOS/SUBPRODUCTOS DE LA APICULTURA

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE APICULTURA DE 410 HORAS CON EL CÓDIGO AGAN0211 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN. SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA.