

CURSO

BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. SECTOR MARISQUEO A PIE

(Actividad Formativa Reconocida para el Baremo de Marisqueo a Pie. Resolución del 13 abril do de 2016 de la Dirección Xeral de Desenvolvemento Pesqueiro da Consellería do Mar)

(R.D 39/1997 de 17 de enero por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención. BOE nº 27 31/01/1997 (con módulo específico mariscar a pie)

Fechas: 17 al 21 de octubre de 2016 HORAS: 30.

Modalidad: Presencial.

Horario: 09:00h a 15:00h

Destinatarios: personas que necesiten dicha formación para el desempeño de su puesto de trabajo.

Precio: General: 150,00€. Empresa colaboradora: 105,00€

Lugar: Sede de Vilagarcía de Arousa, en Avd. Dr. Tourón 46, 36600 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra).

OBJETIVO: obtener la formación necesaria en prevención de riesgos laborales sector marisqueo a pie.

PROGRAMA:

I. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. Total horas: 7

- a. El Trabajo y la Salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- b. Daños derivados de trabajo. Los Accidentes de Trabajo y las Enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- c. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.

II. Riesgos generales y su prevención. (Sector Mariscar a pie) Total horas: 12

- a. Riesgos ligados a las condiciones de Seguridad.
- b. Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo.
- c. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- d. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- e. Planes de emergencia y evacuación.
- f. El control de la salud de los trabajadores.

III. Riesgos específicos y su prevención en Mariscar a pie. Total horas: 5

IV. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. Total horas: 4

- a. Organismos públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo.
- b. Organización del trabajo preventivo: "rutinas" básicas.
- c. Documentación: recogida, elaboración y archivo.

V. Primeros auxilios. Total horas: 2

Imparte: www.kaemeconsultoria.es

Para más información e inscripciones: www.camarapvv.com

Teléfonos: 986 565 286/ 986 446 297

CURSO

BUENAS PRÁCTICAS Y MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS

(Actividad Formativa Reconocida para el Baremo Marisqueo a Pie. Resolución del 13 de abril de 2016 de la Dirección Xeral de Desenvolvemento Pesqueiro de la Consellería do Mar)

Fechas: 24 al 27 de octubre de 2016

Horas: 20

Horario: 09:00h a 14:00h

Precio General: 115,00€ Empresa colaboradora: 80,00€

Modalidad: presencial

Destinatarios: aquellas personas que realicen actividades de extracción de las especies marisqueras de los bancos naturales, utilizando las artes adecuadas y realizando las operaciones, respetando la normativa vigente en materia de seguridad laboral, protección del medioambiente y seguridad alimentaria.

Lugar: Sede de Vilagarcía de Arousa, en Avd. Dr. Tourón 46, 36600 Vilagarcía de Arousa

Objetivo: formar a los profesionales en las Buenas Prácticas y Manipulación de los productos pesqueros frescos.

Contenidos:

Bloque 1: Productos Pesqueros Frescos.

Bloque 2: Productos Pesqueros Frescos en la Alimentación.

Bloque 3: Buenas Prácticas durante la manipulación de los Productos Pesqueros Frescos.

Bloque 4: Condiciones Higiénicas de las Instalaciones.

Bloque 5: Sistema APPCC.

Bloque 6: Trazabilidad de los productos.

Bloque 7: Calidad de los Productos Pesqueros.

Bloque 8: Legislación.

Imparte: www.kaemeconsultoria.es

CURSO
HABILIDADES SOCIALES PARA EL SECTOR MARISQUEO A PIE

(Actividad Formativa Reconocida para el Baremo Marisqueo a Pie. Resolución del 13 de abril de 2016 de la Dirección Xeral de Desenvolvemento Pesqueiro de la Consellería do Mar)

Fechas: 7 al 10 de noviembre de 2016

Horas: 20

Horario: 09:00h a 14:00h

Modalidad: presencial

Precio General: 115€ Empresa colaboradora: 80€

Destinatarios: aquellas personas que realicen actividades de extracción de las especies marisqueras de los bancos naturales, utilizando las artes adecuadas y realizando las operaciones, respetando las normativa vigente en materia de seguridad laboral, protección del medioambiente y seguridad alimentaria.

Lugar: Sede de Vilagarcía de Arousa, en Avd. Dr. Tourón 46, 36600 Vilagarcía de Arousa

Objetivo: adquirir y mejorar las habilidades sociales para el Sector Marisqueo a Pie.

Contenidos:

Bloque 1: Habilidades Sociales.

Bloque 2: Habilidades Sociales en el Sector Pesquero.

Bloque 3: Autoestima.

Imparte: www.kaemeconsultoria.es

CURSO
INICIACIÓN AL TURISMO MARINERO

(Actividad Formativa Reconocida para el Baremo Marisqueo a Pie. Resolución del 13 de abril de 2016 de la Dirección Xeral de Desenvolvemento Pesqueiro de la Consellería do Mar)

Fechas: 14 al 17 de noviembre de 2016

Horas: 20

Horario: 09:00h a 14:00h

Modalidad: presencial

Precio General: 115,00€ Empresa Colaboradora: 80,00€

Destinatarios: aquellas personas que realicen actividades de extracción de las especies marisqueras de los bancos naturales, utilizando las artes adecuadas y realizando las operaciones, respetando la normativa vigente en materia de seguridad laboral, protección del medioambiente y seguridad alimentaria.

Lugar: Sede de Vilagarcía de Arousa, en Avd. Dr. Tourón 46, 36600 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra).

Objetivo: unir el sector turístico y pesquero poniendo en valor el trabajo desarrollado por los profesionales del mar. .

Contenidos:

Bloque 1: Recursos Naturales

Bloque 2: Catalogación de los Recursos

Bloque 3: Análisis de Destinos.

Bloque 4: Oferta del Turismo Marino.

Bloque 5: Actividades

Bloque 6: Cultura Marina.

Imparte: www.kaemeconsultoria.es

CURSO

INTERNET COMO HERRAMIENTA DE TRABAJO EN EL SECTOR PESQUERO

(Actividad Formativa Reconocida para el Baremo Marisqueo a Pie. Resolución del 13 de abril de 2016 de la Dirección Xeral de Desenvolvemento Pesqueiro de la Consellería do Mar)

Fechas: 21 al 24 de noviembre de 2016

Horas: 20

Horario: 09:00h a 14:00h

Modalidad: presencial

Lugar: Sede de Vilagarcía de Arousa, Avd. Dr. Tourón 46, 36600 Vilagarcía de Arousa

Destinatarios: aquellas personas que realicen actividades de extracción de las especies marisqueras de los bancos naturales, utilizando las artes adecuadas y realizando las operaciones, respetando la normativa vigente en materia de seguridad laboral, protección del medioambiente y seguridad alimentaria.

Precio general: 115,00€ Empresas colaboradoras: 90,00€

OBJETIVO: conocer cómo acceder y conseguir información en todas aquellas plataformas y páginas relacionadas de algún modo con el sector de la pesca.

CONTENIDOS:

Bloque 1: Conceptos Básicos de Internet.

Bloque 2: Configuración de Sistemas y Navegadores para el Acceso a Internet.

Bloque 3: Servicios y Aplicaciones.

Bloque 4: World Wide Web.

Bloque 5: Correo Electrónico.

Bloque 6: Foros de Debate.

Bloque 7: Transferencia de ficheros.

Bloque 8: Intranet, Extranet, Trabajo en grupo y Teletrabajo.

Bloque 9: Acceso a Páginas de Interés del Sector Pesquero.

Imparte: www.kaemeconsultoria.es

CURSO
GESTIÓN COMERCIAL DE PRODUCTOS DEL MAR

(Actividad Formativa Reconocida para el Baremo Marisqueo a Pie. Resolución del 13 de abril de 2016 de la Dirección Xeral de Desenvolvemento Pesqueiro de la Consellería do Mar)

Fechas: 28 de noviembre al 1 de diciembre de 2016

Horas: 20

Horario: 09:00h a 14:00h

Modalidad: presencial

Precio General: 115,00€ Empresa colaboradora: 80€

Destinatarios: aquellas personas que realicen actividades de extracción de las especies marisqueras de los bancos naturales, utilizando las artes adecuadas y realizando las operaciones, respetando la normativa vigente en materia de seguridad laboral, protección del medioambiente y seguridad alimentaria.

OBJETIVO: formar a los profesionales del sector del mar para que alcancen los conocimientos necesarios para desarrollar un sistema de comercialización de los recursos marinos, que posibilite la administración comercial, de forma efectiva, de los productos pesqueros, bajo un proceso comercial estratégicamente diseñado.

CONTENIDOS:

Bloque 1: Situación Actual del Mercado de los Productos del Mar.

Bloque 2: Introducción a la Comercialización de los Recursos Marinos.

Bloque 3: Innovación Comercial en el Sector.

Bloque 4: Normativa Vigente sobre Comercialización de los Productos del Mar.

Bloque 5: Valoración Comercial de los Productos de Pesca y Acuicultura.

Bloque 6: Gestión de Comercialización en Empresa Pesquera y Acuícola.

Bloque 7: Estudio de Viabilidad. Gestión Económica y Administrativa en Comercialización de Productos del Mar.

Bloque 8: Métodos de Identificación y Seguimiento de Productos del Mar. Trazabilidad

Imparte: www.kaemeconsultoria.es