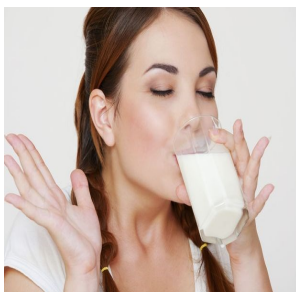
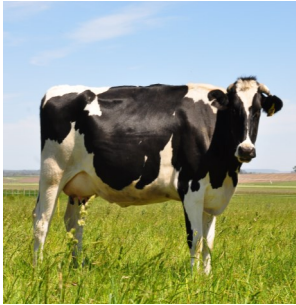


Especialidad:

**Tecnología
Alimentaria**

**FORMACIÓN 2014-2015
(Modalidad: A distancia)**

**Nuevos
cursos**



En GESA CONSULTORES somos conscientes de la necesidad de tener actualizadas las competencias profesionales y mantenerlas adecuadas al mercado. Para ello, la formación continuada se convierte en una herramienta indispensable para aumentar la competitividad de nuestro sector agroalimentario.

Mediante estos cursos podras ampliar tu formación y responder a las demandas del sector, que pretende competir en el mercado a través de la mejora de procesos tecnológicos, innovación, y calidad. Para ello es necesario conocer las tecnologías de transformación y conservación de los alimentos, su composición y calidad y las modificaciones que pueden sufrir y las operaciones que impiden o retrasan su

Código	Curso	Duración (horas)	Precio*
6354	Recepción y almacenamiento de leche y materias primas.	80	200 €
6565	Tratamientos previos de la leche.	70	195 €
6716	Yogures y leches fermentadas.	60	145 €
7134	Envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	70	175 €
6573	Elaboración de leches para consumo humano.	70	160 €
6703	Elaboración de helados.	40	130 €
6601	Elaboración de mantequillas.	40	150 €
6713	Elaboración de postres lácteos.	50	140 €

Abierto plazo matricula

Fecha inicio: Octubre 2014

** Descuentos para estudiantes y desempleados.*

MATRICULATE



C/ Uruguay, parc 13

P.I. Oeste - C.P: 30.820

Teléfono: 868 948 829

Fax: 868 952 262

E-mail: info@gesaconsultores.com

Colabora:



Síguenos:



Bonificable a
través de:



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO