

De la mano de
**los mejores
profesionales**
del sector de la alimentación



MERCAMADRID, SA

Soluciones y recursos para la formación

Catálogo de cursos 2019

Presenciales

Áreas formativas: 3

Cursos: más de 22 cursos

Te formamos para
**una profesión
con mucho futuro**

**Catálogo de
formación 2019**

mercamadrid
formación



Introducción

Con vocación de servicio público, Mercamadrid pone al servicio de la sociedad y en particular, de los operadores de la cadena alimentaria, **Mercamadridformación**, un centro especializado en formación de los oficios de la distribución y comercio de alimentación.

Queremos contribuir a la creación de empleo estable y de calidad, satisfaciendo las necesidades formativas específicas del sector del comercio y la distribución alimentaria. Formamos profesionales con la cualificación necesaria para asegurar su empleabilidad y contribuir a mejorar la productividad de las empresas.

Nuestra formación se diferencia por su Calidad y contenido práctico, compartiendo espacios con empresas especialistas del sector de la alimentación que desarrollan en el propio recinto de Mercamadrid su actividad industrial, comercial y logística.

Perseguimos un Objetivo: **Impulsar y hacer crecer la vocación en los oficios tradicionales de Pescadería, Carnicería, Charcutería, Frutería, etc.** Oficios muy demandados que necesitan de profesionales bien formados y cualificados que sepan satisfacer las necesidades de servicio y asesoramiento que exige el consumidor en aras de una alimentación más sana y equilibrada.

La formación que se imparte en Mercamadridformación destaca por un conocimiento profundo del producto que se adquiere en los propios mercados centrales, y de la mano de los profesionales que en ellos trabajan, mayor contenido práctico, el cumplimiento riguroso de las normas de calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo de habilidades claramente orientadas al cliente.

Disponemos además de un amplio **Catálogo** de acciones formativas específicas para cada sector y también transversales, adaptadas a las necesidades del mercado laboral.

Trabajamos las siguientes áreas formativas:

- **Productos frescos: pescadería, carnicería, charcutería, frutería, pollería, etc.**
- **Operadores de elementos de mantenimiento, logística y almacén**
- **Seguridad Alimentaria**
- **Calidad y Medioambiente**
- **Prevención de Riesgos Laborales**
- **Comercio**
- **Marketing**
- **Ofimática**
- **Social**



Queremos destacar que Mercamadrid formación nace con una vocación de carácter público y social.

El centro de formación de Mercamadrid está acreditado con el número de censo 28063 para la impartición de los certificados de profesionalidad:

- *COML0110 Actividades auxiliares de almacén (incluye el MF0432_1: (Transversal) Manipulación de cargas con carretillas elevadoras (50 horas).*
- *ADGG0208 Actividades administrativas en la relación con el cliente*
- *COMT0211 Actividades auxiliares de comercio*
- *COMM0110 Marketing y compraventa internacional*
- *COMT0112 Actividades de gestión del pequeño comercio*
- *COMT0210 Gestión administrativa y financiera del comercio internacional*
- *COMT0411 Gestión comercial de ventas*
- *COMV0108 actividades de venta*

Centro de Formación • c/ 40 Mercamadrid, s/n (28053 Madrid)
Telf.: 917 850 000 ext 253 •formacion@mercamadrid.es www.mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónica, mecánica, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.





Catálogo de cursos

22 cursos de formación - 22 Presenciales (P)

Presencial

Áreas formativas (3)

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD (5)

CURSOS EN ABIERTO (15)

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO PARA ENTIDADES SOCIALES (2)



Metodología

Los cursos se imparten en la modalidad presencial, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

- Presentación del curso.
- Exposición de la programación y planificación del curso.
- Entrega del soporte didáctico y documentación del curso.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos.
- Realización de prácticas.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Metodología aplicada a los contenidos teóricos:

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

Metodología aplicada a los contenidos prácticos:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

- Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.
- Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. **En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden**



poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

Centro de Formación - c/ 40 Mercamadrid, s/n (28053 Madrid)
Telf.: 917 850 000 ext 253 -formacion@mercamadrid.es www.mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónica, mecánica, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.





CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD(5)



Recomienda a un amigo

Ref. 066833 (COMT0112) ACTIVIDADES DE GESTIÓN DEL PEQUEÑO COMERCIO (RD 614/2013) NIVEL 2 - 450 h - 0.00 €

Ref. 066834 (COMT0211) ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO (NIVEL 1) - 230 h - 0.00 €

Ref. 067928 MF0432_1_MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS - 50 h - 0.00 €

Ref. 066767 MF1326_1.PREPARACIÓN DE PEDIDOS - 40 h - 0.00 €

Ref. 066808 MF1328_1: MANIPULACIÓN Y MOVIMIENTOS CON TRANSPALÉS Y CARRETILLAS DE MANO - 50 h - 0.00 €



CURSOS EN ABIERTO(15)



Recomienda a un amigo

- Ref. 066797 [AYUDANTE DE CARNICERIA](#) - 25 h - 0.00 €
- Ref. 066772 [AYUDANTE DE CARNICERIA CON POLLERIA](#) - 50 h - 0.00 €
- Ref. 066764 [AYUDANTE DE CARNICERÍA ELABORADOS CARNICOS](#) - 50 h - 0.00 €
- Ref. 066796 [AYUDANTE DE FRUTERIA](#) - 25 h - 0.00 €
- Ref. 066763 [AYUDANTE DE PESCADERIA](#) - 25 h - 0.00 €
- Ref. 068056 [CAJA, REPOSICIÓN, OPERARIO/A DE CARRETILLAS DE MANUTENCIÓN](#) - 70 h - 0.00 €
- Ref. 068059 [CARNICERÍA-DESHUESE](#) - 25 h - 0.00 €
- Ref. 066799 [EXCEL](#) - 25 h - 0.00 €
- Ref. 066802 [INGLES. DISTINTOS NIVELES](#) - 25 h - 0.00 €
- Ref. 066803 [MANIPULADOR DE ALIMENTOS](#) - 3 h - 0.00 €
- Ref. 068057 [MANIPULADOR DE ALIMENTOS. APCC](#) - 5 h - 0.00 €
- Ref. 066805 [OPERARIO DE CARRETILLAS DE MANUTENCIÓN ACTUALIZACIÓN](#) - 8 h - 0.00 €
- Ref. 066807 [OPERARIO/A DE ALMACEN](#) - 100 h - 0.00 €
- Ref. 066794 [OPERARIO/A DE CARRETILLAS DE MANUTENCIÓN](#) - 15 h - 0.00 €
- Ref. 068060 [PESCADERÍA - FILETEADO DE PESCADO](#) - 25 h - 0.00 €



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO PARA ENTIDADES SOCIALES(2)

 [Recomienda a un amigo](#)

Ref. 066774 [AYUDANTE DE CARNICERIA CON CHARCUTERIA](#) - 100 h - 0.00 €

Ref. 066768 [COMERCIO](#) - 100 h - 0.00 €

Centro de Formación * c/ 40 Mercamadrid, s/n (28053 Madrid)
Telf.: 917 850 000 ext 253 *formacion@mercamadrid.es www.mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónica, mecánica, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.







Centro de Formación de Mercamadrid

Calle 40 (frente a Nave B del Mercado de Frutas y Hortalizas).
Mercamadrid. 28053 Madrid

Cómo llegar:

En Coche

Circunvalación M-40
Salidas 20 (sur-norte)
Salida 19A (norte-sur)

En Transporte Público

🚆 Línea 130 🚆 Línea T32

☎ 91 785 00 00 EXT 253

✉ formación@mercamadrid.es

🌐 www.mercamadrid.es/mercamadridformacion

📘 www.facebook.com/mercamadrid

🐦 @mercamadrid_hoy

