

FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DENOMINACIÓN ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS. MÓDULO DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD MFO297
JUSTIFICACIÓN Y RESULTADOS ESPERADOS <i>En las localidades en las que se desarrollarán estas acciones formativas se ha realizado formación en certificados de profesionalidad de la misma familia y temática con anterioridad. Esta formación ofrece una especialización muy demandada por las empresas de la zona. El resultado esperado esta directamente relacionado con la inserción profesional inmediata.</i>
Nº PARTICIPANTES 15
Nº EDICIONES 2
MODALIDAD PRESENCIAL
NÚMERO DE HORAS 90
CALENDARIO Segundo y cuarto trimestre de 2023
LUGARES DE REALIZACIÓN MONESTERIO (2º Trimestre) Municipios CID: Bienvenida, Bodonal de la Sierra, Cabeza la Vaca, Calera de León, Fregenal de la Sierra, Fuente de Cantos, Fuentes de León, Monasterio, Montemolín y Segura de León. SALVALEON (4º Trimestre) Municipios CID: Higuera la Real, Jerez de los Caballeros, Oliva de la Frontera, Salvaleón, Salvatierra de los Barros, Valencia del Mombuey, Valle de Matamoros, Valle de Santa Ana y Zahínos.
OBJETIVOS Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.
CONTENIDO <u>PROGRAMA:</u> 1.MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN CARNICERÍA 2.CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS 3.ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS 4.EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN CARNICERÍA 5.COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS 6.CONDICIONES TÉCNICO - SANITARIAS DE LAS CHARCUTERÍAS 7.ENVASADO DE LA CARNE
PERSONAS DESTINATARIAS Preferentemente personas desempleadas que tengan formación previa en la materia. Personas que trabajen en empresas con este campo de especialidad. Tendrán preferencias las personas que residan en cualquiera de los municipios de la zona CID indicados.