

Carnicería y elaboración de productos cárnicos

INAI0108 / 510 horas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CURSO

Qué consigues con el curso

Te abrirás campo en empresas del sector cárnico, tanto en la elaboración y procesado a nivel industrial, como en la preparación y venta de carne y derivados en tiendas y supermercados.

Objetivo del curso

Realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece, de la preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Realizar la comercialización de productos cárnicos en una pequeña empresa.

Prácticas más representativas que se van a realizar durante el curso

- Recepción y expedición de mercancías
- Despiece de canales y piezas cárnicas y preparación para la venta
- Preparación de elaborados cárnicos frescos.
- Preparación de adobados, salazones y curados.
- Elaboración de conservas cárnicas y platos cocinados.
- Realizar inventarios y registros para control de stocks, calidad y caducidad.

Ocupación

Elaborador de productos cárnicos
Preparador de jamones
Preparador de precocinados y cocinados
Salador o curador de productos cárnicos

Contenidos del curso

El curso está compuesto de los siguientes módulos:

- ☑ MF0295_2 Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos. (40H)
- ☑ MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne. (120 H)
- ☑ MF0297_2 Elaboración de productos cárnicos frescos. (90H)
- ☑ MF0298_2 Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales. (180H)
- ☑ MP0080: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 H)



Puedes consultar el programa íntegro del curso en:

<https://todofp.es/buscadorcertificados/fichaCP?codCertificado=INAI0108>

Carnicería y elaboración de productos cárnicos

INAI0108 / 510 horas

CARACTERÍSTICAS ADMINISTRATIVAS DEL CURSO

Requisitos de acceso

Para el acceso a este curso es necesario:

- ☑ Graduado Escolar o ESO.
- ☑ Certificado de Profesionalidad Nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- ☑ Cumplir los requisitos de acceso a los ciclos de Grado Medio.
- ☑ Tener superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 y/o 45 años.
- ☑ En el caso de no disponer de la titulación anteriormente mencionada, deberá acreditar las competencias claves necesarias que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
- ☑ En el caso de ciudadanos extranjeros, es necesario estar en posesión de la homologación de su titulación.
- ☑ Superar el proceso de selección al que será convocado.



Certificación que se ofrece

Diploma acreditativo del Servicio Público de Empleo de Castilla y León (ECYL).
Una vez finalizada la acción formativa podrá solicitar el certificado de profesionalidad.

¿Qué es un certificado de profesionalidad?

Es una acreditación de competencias profesionales obtenidas a través de la formación o de la experiencia laboral. Tiene validez en todo el territorio nacional y se expide por la Administración laboral. Más información en: <http://bit.ly/odANpJ>

Documentación requerida

Durante el proceso de selección deberá presentarse con el **DNI o NIE**, así como presentar las acreditaciones de titulación, cursos o experiencia laboral que le sean solicitados.

Los alumnos admitidos al curso deberán presentar con anterioridad a la fecha de comienzo del curso los siguientes documentos fotocopios:

- ☑ DNI o NIE
- ☑ Tarjeta de demandante de empleo
- ☑ Tarjeta de la Seguridad Social

Notas

Presentación de las solicitudes

Puede presentar las solicitudes en el Centro de Formación para el Empleo en Av. Hilario Goyenechea 2-26 Salamanca o en cualquier oficina de empleo

