

HARAKINTZA LANGILEA / OPERARIO DE INDUSTRIAS CÁRNICAS (Oferta nº 20150545)

CÓDIGO: AF 16985

Datos del curso

DÓNDE:

- **Dirección de impartición:** C/Paduleta, 31 Polígono Industrial De Júndiz - Araba/Álava
- **Modalidad de impartición:** Presencial
- **Idioma de impartición:** Castellano

CÚANDO:

- **Fecha prevista de inicio:** 16/03/2015
- **Fecha prevista fin:** 29/05/2015
- **Días de impartición:** LMXJV de 08:30 a 14:30
- **Duración total:** 290 horas

PARA QUIÉN

- **Colectivo destinatario:** Preferentemente desempleados
 - **Nº de plazas:** 14
- Entidad/es subvencionadora/s: Lanbide

Descripción

Programa:

MF0295_2: Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos. MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne. MF0297_2: Elaboración de preparados cárnicos frescos. UF0695: Manipulación de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos

Requisitos:

- **Requisitos obligatorios:** Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:
 - *Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
 - *Trabajadores en situación de desempleo. *Demanda en situación de alta en Lanbide.
 - *IMPRESINDIBLE AUTORIZACION RESIDENCIA O TRABAJO *EN ESTE

CURSO SE TRABAJARA CON CARNE DE CERDO SE VALORARA: -Relación anterior sector de la producción ganadera -Relación anterior con el sector de producción de alimentos (precocinados, sector hostelería, trabajos de cocina) -Carné manipulador alimentos

- **Observaciones:** Con este curso se obtendrán completos el MF0295_2, MF0296_2 y MF0297_2 del CP INAI0108 y la UF0695 del CP INAI0208. Se trata por tanto de parte de dos Certificados de Profesionalidad diferentes, ninguno de los cuales se obtiene de forma completa. Una vez realizada la inscripción, serán los CENTROS DE IMPARTICIÓN quienes se encargarán tanto de CITAR (por SMS, mail o teléfono) a TODOS los candidatos inscritos en la oferta a las correspondientes PRUEBAS y/o ENTREVISTA de selección. El centro se encargará además de la realización y corrección de dichas pruebas y de la PUBLICACION DE RESULTADOS. ESTE CURSO NO TIENE BECAS NI AYUDAS PARA EL TRANSPORTE DE NINGÚN TIPO. A LA FINALIZACION DEL CURSO, PODRAN ACCEDER A UN CONTRATO DE TRABAJO HASTA UN MAXIMO DE 8 PERSONAS

Centro organizador:

HAZI FUNDAZIOA

Datos de contacto

- **Persona de contacto:** Patricia Saratxo
- **E-mail del centro:** fpeakaute@hazi.eus
- **Teléfono de información:** 945285387

Acreditación profesional:

- **Familia profesional:** Industrias alimentarias(INA)
 - **Certificado:** Carnicería y elaboración de productos cárnicos (INAI0108)
 - **Módulo formativo:** Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedi
 - **Módulo formativo:** Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.
 - **Módulo formativo:** Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad
- * Estas son fechas previstas. Puedes consultarlas al centro correspondiente.

Consulte en el centro organizador más información que pueda ser de su interés para la realización de esta acción formativa.