



Cofinanciado por
la Unión Europea



Fondos Europeos



OPERACIÓNS AUXILIARES DE CARNICERÍA E CHARCUTERÍA



PROXECTO DE FORMACIÓN PARA O EMPREGO “**MINERVA**” (cofinanciado mediante o Programa de Emprego, Educación, Formación e Economía Social do Fondo Social, do Fondo Social Europeo Plus (FSE+))



OBXECTIVO:

Realizar as operacións de despezamento, preparación, elaboración e conservación de produtos cárnicos e de charcutería para a súa posterior comercialización, cumprindo coa normativa vixente.

CONTIDOS:

1. Despezamento básico de produtos cárnicos 80 horas
2. Preparación de produtos e derivados da carnicería 40 horas
3. Preparación de produtos e derivados da charcutería 50 horas
4. Prevención de riscos laborais no sector da carnicería e charcutería 15 horas
5. Dereitos fundamentais da Unión Europea 3 horas
6. Igualdade de xénero, igualdade de oportunidades e no discriminación 3 horas
7. Desenvolvemento sostible, respecto e coidado do medio ambiente 3 horas
8. Técnicas de búsqueda de emprego para impulsar a inserción laboral 5 horas
9. Módulo de prácticas profesionais non laborais..... 37 horas