SENDA GESTIÓN S.L
www.sendagestion.com
mperez@sendagestion.com
968204734

FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

(INAJ0108) CARNICERÍA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS AC-2019-1802

Sector: DESEMPLEADOS

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 510.00 horas

Objetivos:

 Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.
 Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad
 Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.
 Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.

Contenidos:

 MF0295_2: Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (40h)
 MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne
UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización (70h)
UF0353: Acondicionamiento la carne para su uso industrial (50h)
 MF0297_2: Elaboración de preparados cárnicos frescos (90h)
 MF0298_2: Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales
UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos (90h)
UF0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos (90h)
 MP0080: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80h)
¡Plazas limitadas: 15!

RESULTADOS:

El alumno, formado, podrá optar a los siguientes puestos de trabajo:

Carniceros para la venta en comercio
Carnicero-Charcutero
Elaboradores de productos cárnicos
Preparadores de jamones
Chacineros-Charcuteros

Preparadores de precocinados y cocinados
Salador de productos cárnicos.
Curador de productos cárnicos.
Dependientes de carnicería y/o charcutería

Esta formación GRATUITA y con PRÁCTICAS EN EMPRESAS, facilitará el acceso al mercado laboral a la finalización de la misma, por la necesidad que hay de especialistas profesionales para el sector.

FINANCIACIÓN

Formación financiada con cargo al presupuesto de gastos del Servicio Regional de Empleo y Formación para el ejercicio 2019, con fondos procedentes del Servicio Público de Empleo Estatal.

Requisitos:

Los alumnos deben reunir, al menos, uno de los siguientes requisitos:
a) Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
b) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad a que quiere acceder.
c) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área.
d) Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
e) Tener superada la prueba de acceso en la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
f) Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo que recoge el anexo IV de este Real decreto, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

Metodología:

Esta Acción Formativa pertenece a la modalidad presencial, se desarrolla en un aula donde está siempre presente el docente, que podrá resolver las dudas a lo largo del proceso de aprendizaje de forma inmediata. El planteamiento metodológico no está orientado a la mera asimilación de contenidos teóricos, sino que también busca la adquisición de habilidades y/o destrezas.
Ya realizada la introducción del curso, el monitor con el apoyo de recursos y medios didácticos (diapositivas, vídeos, gráficos, tablas, actividades…) expone y desarrolla los contenidos. Los contenidos constituyen un repertorio de ideas y realizaciones organizadas mediante un sistema de conocimientos y habilidades que deben asimilar los alumnos de acuerdo con los objetivos que deseamos alcanzar.
Los conocimientos son el cuerpo teórico de los contenidos del curso; es decir, el

conjunto de elementos que explican los elementos motivo de estudio de los distintos módulos formativos.
Los conceptos de los objetos y fenómenos representan solamente una parte de su conocimiento, pero mediante la actividad práctica se obtienen conocimientos cada vez más completos en un proceso de transformación, ampliación y profundización de los conceptos. De forma paralela el monitor junto el grupo desarrolla las habilidades asociadas a las competencias que contempla el curso. Dichas habilidades son el conjunto de acciones prácticas e intelectuales que deben realizar y dominar los alumnos en respuesta a los objetivos de enseñanza propuestos.
La acción se inicia con la presentación del curso, informando a los alumnos de las vías de financiación y organismos subvencionadores. Seguidamente se explican los contenidos y la metodología que se va a utilizar, así como los objetivos generales y específicos.
Todo ello lo desarrolla desde una metodología participativa y aplicada que se centra en el trabajo del alumno, fomentando una actitud cooperativa en el proceso de aprendizaje. Los contenidos teóricos en los que se presentan los conceptos básicos de esta Acción Formativa aportan al alumno una visión teórica general del temario.
En las sesiones presenciales, se realizarán exposiciones teóricas, lluvias de ideas, presentaciones en formato digital, lecturas de textos relacionados con la temática,…
Los docentes en el aula actuarán de diferentes formas, desde la más directiva y reguladora de trabajo del alumno/a, hasta la más independiente en la que el alumno/a posee un mayor grado de autonomía en la realización de sus trabajos y en su aprendizaje, en función del contenido que se esté trabajando y de las características del propio grupo. Se utilizará para el desarrollo de las clases presenciales el cañón y/o medios audiovisuales.
En las sesiones presenciales, las estrategias pedagógicas estarán orientadas al aprendizaje individual, en pequeño y gran grupo, promoviendo la participación, la interacción en el aula, favoreciendo la capacidad de argumentación y crítica, y fortaleciendo las habilidades para la comunicación oral y escrita, favoreciendo así el interés y la motivación del trabajador/a hacia el curso y la materia.
Por último, se combinarán elementos demostrativos de enseñanza, así como participación y trabajo en equipo para resolver situaciones que se pueden encontrar a el tutor desarrollará un papel facilitador del aprendizaje del alumnado.

Organización del espacio y tiempo:

 MF0295_2: Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (40h) - 24/09/2020-05/10/2020- AULA Y TALLER

 MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne

UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización (70h)- 06/10/20-26/10/20- AULA

UF0353: Acondicionamiento la carne para su uso industrial (50h)- 27/10/20-09/11/20- AULA

 MF0297_2: Elaboración de preparados cárnicos frescos (90h)- 10/11/20-03/12/20- AULA Y TALLER

 MF0298_2: Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales

UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos (90h)- 04/12/20-19/01/21- AULA Y TALLER

UF0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos (90h)- 20/01/20 - 12/02/21- AULA Y TALLER

 MP0080: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80h)

Recursos y Materiales:

El alumno/a recibirá material impreso para realizar un óptimo seguimiento, que consistirá en una serie de manuales de apoyo que contemplarán los contenidos mínimos teóricos y prácticos.
Además, a lo largo del curso se entregará al alumno:
• Documentación impresa elaborada por el docente.

• Ejercicios y casos prácticos en formato papel.
• Archivadores, libretas, subrayadores, bolígrafos, folios y todo el material necesario para el óptimo aprovechamiento de la acción formativa.
Para la realización de esta acción formativa el alumnado podrá disponer de diversos recursos audiovisuales y multimedia en el aula, que favorecerán su aprendizaje y comprensión de los temas tratados.

Evaluación del aprendizaje:
En el Anexo V: PLANIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE, se detallan de manera pormenorizada las diferentes actividades e instrumentos de evaluación por cada unidad formativa.
A lo largo de la acción formativa se realizarán, entre otras, las siguientes pruebas de evaluación:

- Evaluaciones continuas. Se desarrollarán a lo largo de todo el periodo formativo y cuyo peso total sobre la nota final del módulo será del 30%.
- Examen final de cada módulo formativo. Consiste en una prueba de carácter global para medir el grado de consecución de las competencias generales de cada uno de los módulos formativos. Para ello, evaluará todos los aspectos que componen cada módulo. El peso total de este examen supondrá el 70% de la nota final

Destinatarios:
DESEMPLEADOS

Requisitos del docente:
Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.
Para el módulo MF0295_2, el docente deberá disponer de una de estas titulaciones y una experiencia mínima en el sector de 1 año.

 Licenciado en Administración y Dirección de Empresas.
 Diplomado en empresariales.
 Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales; Farmacia; Química; Veterinaria
 Ingeniero Agrónomo
 Ingeniero técnico en industrias agrarias y alimentarias
 Técnico Superior en industria alimentaria
 Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias
Alimentarias.

Para el módulo MF0296_2, el docente deberá disponer de una de estas titulaciones y una experiencia mínima en el sector de 1 año:
 Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales; Farmacia; Química; Veterinaria
 Ingeniero Agrónomo.
 Ingeniero técnico en industrias agrarias y alimentarias
 Técnico Superior en industria alimentaria
 Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias
Alimentarias.
1 año 3 años
Para el módulo MF0297_2, el docente deberá disponer de una de estas titulaciones y una experiencia mínima en el sector de 1 año.
 Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales; Farmacia; Química; Veterinaria
 Ingeniero Agrónomo.

 Ingeniero técnico en industrias agrarias y alimentarias
 Técnico Superior en industria alimentaria
 Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias
Alimentarias.
1 año 3 años
Para el módulo MF0298_2, el docente deberá disponer de una de estas titulaciones y una experiencia mínima en el sector de 1 año.
 Licenciado en: Biología; Bioquímica; Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias ambientales; Farmacia; Química; Veterinaria
 Ingeniero Agrónomo.
 Ingeniero técnico en industrias agrarias y alimentarias
 Técnico Superior en industria alimentaria
 Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Industrias
Alimentarias