

Certificats professionals

Escoles Agràries

Carnisseria i elaboració de productes càrnics, modalitat dual (INAI0108)

Talarn, del mes de novembre de 2024 al març de 2025

Presentació i objectius

L'objectiu de la formació és que persones en situació d'atur, amb un nivell baix de de formació, o sense qualificació i amb interès en la indústria alimentària, puguin millorar la seva ocupabilitat mitjançant una formació dual que engloba: un **certificat professional*** i un contracte de formació i aprenentatge.

Els participants aprendran a fer les operacions de valoració de la carn, d'especejament i de preparació i elaboració de productes i preparats carnis, complint amb la normativa tecnicosanitària vigent i a comercialitzar productes carnis en una empresa petita.

Aquesta formació capacita a l'alumne per incorporar-se a un lloc de feina de carnisser/a artesanal i/o industrial, xarcuter/a i cuina, carnisser/a xarcuter/a en obrador artesanal o industrial, elaborador/a de productes carnis i preparador/a de cuinats i precuinats.

Requisits de participació

- Persones desocupades, joves de 16 a 29 anys o persones més grans de 29 amb risc d'exclusió social, preferentment sense qualificació professional, que disposin de l'ESO, FP de grau mitjà, equivalents o superiors.
- És necessari estar inscrit a l'Oficina de Treball com a demandant d'ocupació no ocupat (DONO) i s'ha de complir amb tots els requisits legals per a formalitzar un contracte de treball en el moment de la seva signatura.

Professorat

Mari Paz Montoro Pérez, Olga Samper Lladós, Ariadna Garreta Guijarro, Emma Guàrdia Bordes

Realització

Lloc: Centre de formació professional integrada de la indústria alimentària:

Escola Agrària del Pallars

Previsió inici: Novembre del 2024

Horari: de dilluns a divendres de 9.00 a 14.00 h i de 15.00 a 17.00 h

Durada: 620 hores

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària del Pallars**

Coordinadora: M. Paz Montoro, telèfon 973 65 01 79, a/e aecapal.daam@gencat.cat

Cost del curs: sense cost

Els alumnes obtenen un sou mentre es formen mitjançant un contracte de formació en alternança segons retribució establerta pel conveni col·lectiu d'aplicació.

Més informació: agricultura.gencat.cat

Hi col·labora



Agència Pública
de Formació i Qualificació
Professionals
de Catalunya





Certificats professionals

Escoles Agràries

**Carnisseria i elaboració de productes càrnics,
modalitat dual (INAI0108)**

Programa

Mòdul 1

- EMMAGATZEMATGE I EXPEDICIÓ DE CARN I PRODUCTES CARNIS (40 hores)

Mòdul 2

- CONDICIONAMENT I TECNOLOGIA DE LA CARN (120 hores)
 - Condicionament de la carn per comercialitzar-la (70 hores)
 - Condicionament de la carn per fer-ne un ús industrial (50 hores)

Mòdul 3

- ELABORACIÓ DE PREPARATS CARNIS FRESCOS (90 hores)

Mòdul 4

- ELABORACIÓ I TRAÇABILITAT DE PRODUCTES CARNIS INDUSTRIALS (180 hores)
 - Elaboració de curats i salaons carnis (90 hores)
 - Elaboració de conservers i cuinats carnis (90 hores)

VISITES TÈCNIQUES A EMPRESES DEL SECTOR CÀRNIC

* Els **certificats professionals** són titulacions oficials amb validesa estatal que permeten obtenir els coneixements, les habilitats i les aptituds per desenvolupar una activitat professional d'acord amb les exigències del mercat de treball actual.