



**mirada**  
MOTIVACION E INSERCIÓN LABORAL  
*Diputación Activa*

**CURSO:** SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES

**HORAS:** 517 horas

**MODALIDAD:** PRESENCIAL - FORMACIÓN BECADA

**FECHA DE IMPARTICIÓN:** 28 DE JULIO AL 27 DE NOVIEMBRE DE 2020

**LUGAR DE IMPARTICIÓN:** LLERENA

**DIRECCIÓN:** CENTRO DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA (c/ Fernando el Católico, s/n)

**PLAZO DE SOLICITUDES:** HASTA EL 17 DE JULIO DE 2020

**TELÉFONO DE CONTACTO:** EN TU AYUNTAMIENTO ó 924212347 - 924212258

**OBSERVACIONES:** PERSONAS DESEMPLEADAS. CUMPLIR REQUISITOS DE ACCESO AL PROYECTO MIRADA. PRÁCTICAS EN EMPRESAS. ACCIÓN FORMATIVA BECADA. SERVICIO DE TRANSPORTE. PRESENTAR SOLICITUD EN REGISTRO DE TU AYUNTAMIENTO.

<b>FICHA FORMATIVA</b>	
<b>FAMILIA PROFESIONAL</b>	<b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>
<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES</b>
<b>CÓDIGO</b>	<b>FAENADO</b>
<b>Nº DE PARTICIPANTES</b>	12
<b>Nº EDICIONES</b>	1
<b>HORAS POR EDICIÓN</b>	517 horas distribuidas en: Formación Teórico-Práctica: 470 horas. Horas formación específica MIRADA: 37 horas. Tutorías: 10 horas.
<b>MODALIDAD</b>	Presencial
<b>CALENDARIO</b>	Julio a Noviembre de 2020
<b>ÁMBITO TERRITORIAL DE IMPARTICIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Municipios del ámbito territorial del CID Campiña Sur.</li> </ul>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar las operaciones de valoración de sacrificio y faenado de distintas especies animales, preparando a estos para el sacrificio.</li> <li>• Despiezar canales y obtener piezas y despojos comestibles.</li> <li>• Clasificar y almacenar el producto final, cumpliendo la normativa técnico sanitaria vigente.</li> <li>• Manejar la maquinaria y equipos correspondientes, cuidando de la limpieza de las instalaciones y los instrumentos..</li> </ul>
	<b>PROGRAMA FORMATIVO</b>
<b>ESPECÍFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MF0031_2: Sacrificio faenado y despiece de animales.</li> <li>• MF0032_2; Despiece y tecnología de la carne</li> <li>• MF0033_2: Operaciones y control de almacén de productos cárnicos.</li> <li>• MP0147: Módulo de prácticas profesionales no laborales.</li> </ul>
<b>TRANSVERSAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres: 4 horas.</li> <li>• Igualdad de trato y no discriminación: 4 horas.</li> <li>• Desarrollo sostenible, cuidado y respeto del medio ambiente: 4 horas.</li> </ul>
<b>COMPLEMENTARIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Búsqueda de Empleo: 5 horas.</li> <li>• Fomento del emprendimiento y autoempleo: 5 horas.</li> <li>• Habilidades: 15 horas.</li> </ul>

<b>TUTORÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Durante la Formación Específica: 5 horas.</li><li>• Durante la Práctica profesional: 5 horas.</li></ul>
<b>FONDOS DE FINANCIACIÓN</b>	Fondo Social Europeo
<b>CRITERIOS DE SELECCIÓN</b>	El alumnado debe reunir los requisitos mínimos de acceso, que son: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir los requisitos de acceso al proyecto MIRADA</li></ul>