

GRATUITO
Beca de 3€/día



Fecha: 11 marzo - 23 abril 2024

 120 h. 

Operario de producción y elaboración de industrias alimentarias

PARA PERSONAS ENTRE 45 Y 60 AÑOS
QUE SE ENCUENTREN EN SITUACION DE DESEMPLEO



INSCRIPCIONES:

Ayuntamiento de Quintanar de la Orden.
Plaza de la Constitución, 1 45800 - Toledo
Área de Servicios Sociales (Mercedes)
Tfno: 925 180 750
Email: ssociales@aytoquintanar.org

Enrique Bermúdez Ballesteros
925 28 54 28 Extensión 4302
ebermudezb@camaratoledo.com

IMPARTICIÓN:

Lugar: Centro Cultural "Príncipe de Asturias".
Calle Ramón y Cajal, 8. 45800 - Quintanar de la Orden (Toledo)

Días: de lunes a viernes

Horario: 8:00 a 14:00



Operario de producción y elaboración de industrias alimentarias

DURACIÓN

120 horas.

LUGAR

Centro Cultural “Príncipe de Asturias”. Calle Ramón y Cajal, 8. 45800 - Quintanar de la Orden (Toledo)

HORARIO

De lunes a viernes
de 8:00 a 14:00 horas

DIRIGIDO

A personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral

METODOLOGÍA

Presencial

PRECIO

Gratuito

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo y carnet de manipulador de alimentos.

OBJETIVOS

- Realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y auxiliares que intervienen en los procesos productivos. Colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos alimentarios, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas. Manejar cargas con carretillas elevadoras, para la carga y descarga de mercancías, con las precauciones debidas colaborar en las tareas relativas a la recepción, clasificación de materias primas, procesos de elaboración, envasado y almacenaje de productos alimentarios, ayudando a determinar sus calidades y valor nutritivo, utilizando las técnicas adecuadas para ello.



Operario de producción y elaboración de industrias alimentarias

CONTENIDOS

Formación práctica

1. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.
2. Elaboración de productos alimentarios.
3. Operaciones auxiliares de almacenamiento.
4. Operaciones de acondicionamiento, elaboración y venta al detalle de carne y productos cárnicos artesanos.
5. Proyecto integrado.
6. Formación básica en prevención de riesgos laborales.