

<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>	15
<b>Nº EDICIONES</b>	5
<b>HORAS POR EDICIÓN</b>	517 horas distribuidas en: Formación Teórico-Práctica: 470 h Horas formación específica MIRADA: 37 h Tutorías: 10 h
<b>MODALIDAD</b>	Presencial
<b>CALENDARIO</b>	MARZO 2021 A AGOSTO2021
<b>ÁMBITO TERRITORIAL DE IMPARTICIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Municipios del ámbito territorial del CID Sierra Suroeste: Higuera la Real, Jerez de los Caballeros, Oliva de la Frontera, Salvaleón, Salvatierra de los Barros, Valencia del Mombuey, Valle de Matamoros, Valle de Santa Ana y Zahínos.</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: 4h</li> <li>Igualdad de trato y no discriminación: 4h</li> <li>Desarrollo sostenible, cuidado y respeto del medio ambiente: 4h</li> </ul>
<b>COMPLEMENTARIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Búsqueda de Empleo: 5 h</li> <li>Fomento del emprendimiento y autoempleo: 5h</li> <li>Habilidades: 15 h</li> </ul>
<b>TUTORÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante la Formación Específica: 5h</li> <li>Durante la Práctica profesional: 5 h</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>