



CURSO:

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

JUSTIFICACIÓN

La elaboración de los productos cárnicos es una parte muy importante del sector alimentario, y por tanto de la economía extremeña, por lo que debemos buscarle un valor añadido a dichos productos.

Por ello, esta actividad permitirá al profesorado de F.P., una actualización de sus técnicas de trabajo, que irá enfocado a la posterior transmisión de dichos contenidos al alumnado.

OBJETIVOS

Actualizar las técnicas manipulativas en productos cárnicos.

CONTENIDOS

Elaboración de:

- Productos cárnicos frescos.
- Productos crudos-curados.
- Salazones cárnicos.

METODOLOGÍA

Eminentemente práctica.

PONENTE: José Antonio Bernal, propietario de las Carnicerías Bernal (Plasencia) y gran conocedor del oficio. Impartió un curso similar, organizado por el SEXPE en el año 2012.

CARACTERÍSTICAS

DESTINATARIOS:

Este curso va dirigido a un mínimo de 8 y un máximo de 15 docentes en activo.

CRITERIOS DE SELECCION:

- 1-Profesorado en activo de la Familia Profesional de Industrias alimentarias, C.F.G.S."Procesos y calidad en la Industria Alimentaria", del ámbito del CPR de Plasencia.
- 2-Profesorado que imparta Ciclos de Familias Profesionales afines pertenecientes al ámbito del CPR de Plasencia.
- 3-Profesorado de estas familias profesionales con destino en centros no pertenecientes al ámbito del CPR de Plasencia.

En caso necesario se establecerá un orden alfabético de solicitantes dentro de cada criterio, comenzando por la letra "C" (Resolución de 24 de Abril de 2015 de la Dirección de Función Pública, Recursos Humanos e Inspección)".

DURACIÓN, CALENDARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

➤ 12 horas, 1 crédito.

Las sesiones se celebrarán los días **25, 26 y 27 de Enero de 2016** en las Instalaciones del Ciclo Formativo de Industrias Alimentarias del I.E.S. Pérez Comendador de Plasencia (Complejo Educativo) en horario de **16:30-20:30 h.**

EVALUACIÓN / CERTIFICACIÓN:

- Para finalizar la acción formativa, los participantes tendrán que cumplimentar un cuestionario de evaluación on-line a través del enlace que se les facilite.
- Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/11/2000).

ASESOR RESPONSABLE:

- Teodora Maíllo Moríñigo. Asesora del CPR de Plasencia.

INSCRIPCIONES:

- A través de la ficha de inscripción electrónica de la página web.
- Para cualquier consulta llamar al teléfono 927017947 (RPV 57947).
- E-Mail: cprpla.asesoria3@edu.gobex.es
- El plazo de inscripción finaliza el **22 de enero de 2016.**
- La lista de admitidos saldrá publicada en la página web del CPR, a partir del día **23 de enero de 2016** en la página web del CPR.

Para más información, visita nuestra página WEB
<http://cprplasencia.juntaextremadura.net>



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

Una manera de hacer Europa