

Curso de Manipulación, elaboración y envasado de productos ecológicos

Fechas: 22may-3 julio

Modalidad: Presencial **Duración:** 155 horas

Lugar: Se indicarán los centros educativos mediante e-mail, a los alumnos participantes.

Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil
- Titulación mínima: Disponer del certificado de escolaridad o equivalente
- Estar interesados y capacitados para desarrollar la ocupación

Objetivos:

- Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección.
- Ser capaz de preparar y presentar alimentos ecológicos ejecutando y aplicando las operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. Los alumnos/as aprenderán a manejar equipos para el envasado y empaquetado de productos alimentarios siguiendo instrucciones de trabajo.

Índice de contenidos

MÓDULO 1-FORMACIÓN PARA EL EMPLEO (65h.) Formación teórica y práctica:

Habilidades personales 10h.

Auto-conciencia emocional. Auto-regulación. Auto-motivación. Empatía

Habilidades sociales 20h.

Habilidades sociales. Conductas sociales. Relaciones sociales. Cultura de empresa: competencias clave en la empresa de hoy.

Habilidades para la empleabilidad 35h.

CV y carta de presentación. Entrevista personal. Proceso de selección. Empleo 2.0. Marca personal. Programas informáticos aplicados a la empleabilidad.

MÓDULO 2 – Manipulación, elaboración y envasado de productos ecológicos (90h.)

Unidad 2.1. Manipulación de alimentos. 10 h. teoría.

Unidad 2.2. Tratamiento de productos ecológicos. Conservación y manejo.10 h. teoría- 10 h. prácticas.

Unidad 2.3. Materiales para el envasado, acondicionado y embalaje de la industria alimentaria. 10 h. teoría- 10 h. prácticas

Unidad 2.4 Operaciones de envasado, acondicionado y embalaje. 10 teoría- 10 h. prácticas.

Unidad 2.5. Maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje. 10 h. teoría- 10 h. prácticas.

Cofinanciado por:



Metodología y Evaluación

La metodología de enseñanza será teóricos-práctica y propiciará la participación activa del alumnado respetando el ritmo general de aprendizaje y ajustando las actividades al desarrollo de la formación.

Se valorará al alumnado en relación a los conocimientos y competencias adquiridas mediante pruebas y una evaluación final. La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá asistir a mínimo el 75% de la formación y apruebe el examen final de conocimientos y habilidades.

CALENDARIO

MÓDULO 1: Empleabilidad (65h.)

Horario: 22may-7jun, de 09.30h. a 14.30 h.

Lugar: Se comunicará la dirección del centro formativo a través de mail.

Fechas:

| lunes | martes | miércoles | jueves | viernes |
|---------|---------|-----------|---------|---------|
| 22 mayo | 23 mayo | 24 mayo | 25 mayo | 26 mayo |
| 29 mayo | 30 mayo | 31 mayo | 1 junio | 2 junio |
| 5 junio | 6 junio | 7junio | | |

MÓDULO 2: Manipulación, elaboración y envasado de productos ecológicos (90h.)

Horario: 8 junio-3 julio de 9:30 a 14:30

Lugar: CEE Gardeniers Tº Miraflores s/n, Ciudad Residencial Sonsoles. Alagón

Fechas:

| lunes | martes | miércoles | jueves | viernes |
|----------|----------|-----------|----------|----------|
| | | | 8 junio | 9 junio |
| 12 junio | 13 junio | 14 junio | 15junio | 16 junio |
| 19 junio | 20 junio | 21 junio | 22 junio | 23 junio |
| 26 junio | 27 junio | 28 junio | 29 junio | 30 junio |
| 3 julio | | | | |

Cofinanciado por: