

Itinerario de “Carnicero/a”. Nivel 1

¿Cuál es su objetivo?

Capacitar a los/as participantes en el mismo para desarrollar una actividad profesional especializada en realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece, de la preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Realizar la comercialización de productos cárnicos en una pequeña empresa.

¿Quiénes pueden participar?

Las personas desempleadas inscritas como demandante de empleo en el Servicio Andaluz de Empleo, entre ellas:

- Personas desempleados/as de larga duración
- Jóvenes menores de 30 años no atendidos en el POEJ
- Personas mayores de 55 años
- Personas con discapacidad
- Personas inmigrantes
- Personas pertenecientes a minorías o a comunidades marginadas
- Víctimas de violencia de género.
- Otros colectivos desfavorecidos como: participantes que viven en hogares compuestos de un único adulto con hijos a su cargo; personas sin hogar o afectadas por la exclusión en materia de vivienda; víctimas de violencia de género; víctimas de discriminación por origen racial o étnico, orientación sexual e identidad de género; solicitantes de asilo; personas con problemas de adicción; personas reclusas y ex reclusas; perceptoras de rentas mínimas o salarios sociales; personas con fracaso o abandono escolar;
- Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.

¿Cómo se desarrolla?

El itinerario ha tenido una **duración de 4 meses** (10/04/2019-22/07/2019) y una carga lectiva de **400 horas**, resultado de la combinación de formación especializada, prácticas profesionales no laborales, formación transversal y complementaria para la mejora de la empleabilidad, con el siguiente desglose:

- **Formación específica:** 245 horas
- **Prácticas profesionales:** 85 horas
- **Formación transversal:** 30 horas

Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres (10 horas)
Igualdad de trato y no discriminación (10 horas)
Desarrollo sostenible, cuidado y respeto del medio ambiente (10 horas)

- **Formación complementaria:** 40 horas

Orientación profesional (25 horas)
Nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC) (15 horas)

¿Qué horario ha tenido?

Horario de mañana

¿En qué podría trabajar si hago este itinerario?

Carniceros/as para la venta en comercio
Carnicero/a-Charcutero/a
Elaboradores/as de productos cárnicos
Preparadores/as de jamones
Chacineros/as-Charcuteros/as
Preparadores/as de precocinados y cocinados
Salador/a de productos cárnicos.
Curador/a de productos cárnicos.
Dependientes/as de carnicería y/o charcutería