

CURSO DE “PEÓN DE PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

Alcance: Diseño, gestión e impartición de formación propia y a terceros, presencial y a distancia on-line, no reglada, continua y ocupacional, asociada a los objetivos y fines de Cruz Roja Española.



Oportunidades
que **Cambian**
vidas
Plan de Empleo de Cruz Roja



Modalidad: Presencial
70 horas

+12 h. de competencias transversales



Fecha de inicio 12 de Agosto

Competencia general: Realizar las operaciones de apoyo en los procesos productivos de: recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares, elaboración y conservación de productos alimentarios, envasado y empaquetado de los mismos.

Módulos Formativos:

- Preparación de materias primas
- Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios
- Envasado y empaquetado de productos alimentarios
- Higiene y seguridad alimentaria (Certificado de Manipulador)

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Auxiliares de la industria de la alimentación y bebidas
- Operadores de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios

Programa Operativo de Inclusión Social y Economía Social POISES CCI 2014ES05SFOP012



Más Información: PLAN DE EMPLEO C/ Prado 17 (Salamanca)
Teléfono: 923 10 78 20 empleo.salamanca@cruzroja.es

Cada vez más cerca de las personas

