

PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

Objetivo General:

Lograr que las personas que participan en el curso concluyan dotadas de los conocimientos, técnicas y habilidades necesarias para afrontar el reto de incorporarse al mercado de trabajo en el área de pescadería.

Dirigido a personas desempleadas que cumplan los siguientes requisitos:

- Inscritas en el Servicio Vasco de Empleo-Lanbide.
- Estar empadronadas en los municipios de Basauri o Etxebarri.
- Disponer de permiso de trabajo.
- Titulación mínima de Graduado escolar, Graduado ESO o equivalente (a efectos laborales o académicos).

Aquellas personas que no dispongan de titulación realizarán una prueba escrita.

Contenidos del curso:

1. Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca (50 horas).
2. Acondicionamiento y tecnología de pescados (130 horas).
3. Preparación y venta de pescados (60 horas).
4. Carnet de manipulador/a de alimentos (6 horas).
5. Prácticas en empresa (120 horas).

Duración:

- Formación: 366 horas (246 horas teórico-prácticas en aula + 120 horas de prácticas en empresa).
- Horario: de 9:00 a 14:00 horas
- **Fecha de inicio: 22 noviembre 2017**
- **Fecha de finalización: 02 febrero 2018 + Prácticas en empresas.**

Lugar de impartición:

- Por determinar. Se abonarán los desplazamientos.

Inscripciones:

- Presentando fotocopias de DARDE Lanbide y Vida Laboral actualizada.
- BASAURI: Behargintza Basauri Etxebarri. Baskonia Kalea, 1. Tfno.: 94 426 94 47
- ETXEBARRI: CIME C/ Egetiaga Uribarri, 1
- **Finalización entrega de inscripciones: 13 noviembre 2017 (hasta las 17:00 horas)**