



INFORMACIÓN DE ADMISIÓN E PARTICIPACIÓN NO CURSO GRATUÍTO DE OPERADOR/A – MANIPULADOR/A DE PRODUTOS PESQUEIROS FRESCOS (35 h). MODALIDADE ON LINE. PUNTUABLE PERMEX.

1.- Persoas destinatarias.

Poderán presentar solicitude de participación neste curso as persoas interesadas en xeral, tendo prioridade aquelas que figuren empadroadas no Concello de Porto do Son.

2.- Solicitudes e prazo de presentación.

As solicitudes de participación nesta acción formativa presentaranse a través do enderezo electrónico:

maria.santos.lemina@portodoson.gal

O prazo de presentación de solicitudes comezará o luns día 13 de marzo de 2023 e finalizará o venres día 17 de marzo de 2023, ás 14.00h.

Non se terá por admitida ningunha solicitude presentada despois de dito prazo/hora.

3.- Documentación.

A comprobación do empadramento será realizada directamente polo Servizo de Orientación Laboral, polo que non é necesario presentar certificado ou volante de empadramento para formalizar a inscrición. Coa presentación da solicitude autorízase dita comprobación.

4.- Selección de participantes.

Esta acción formativa conta cun total de 15 prazas.

A selección de participantes farase polo sistema de sorteo, segundo o establecido nas bases xerais de participación nas accións promovidas polo Servizo de Orientación Laboral do Concello de Porto do Son, aprobadas polo Decreto de Alcaldía Nº 163, do 27 de febreiro de 2018.

5.- Datas e Lugar de celebración do curso.

O curso, de 35 horas de duración, vaise celebrar integramente na modalidade *On Line*. A data de comezo prevista é o 27 de marzo de 2023.

6.- Contidos do curso.

Fisioloxía e anatomía dos produtos pesqueiros.

Importancia dos produtos pesqueiros na alimentación.

Deterioro dos produtos pesqueiros.

O manipulador/a de produtos pesqueiros.

Manipulación dos produtos pesqueiros dende a súa captura.

Manipulación dos produtos pesqueiros na descarga e transporte.



Condições hixiénicas das instalacións.

Manipulación dos produtos pesqueiros na comercialización e almacenamento.

APPCC aplicado á comercialización de peixe e marisco.

Avaliación da calidade e frescura dos produtos.

Lexislación e trazabilidade.

7.- Condições de superación do curso.

Para a obtención do certificado de aproveitamento do curso, as persoas participantes deberán:

1. Realizar os casos prácticos expostos en cada unidade formativa.
2. Participar de maneira activa nos foros.
3. Superar as probas de auto avaliación de cada módulo formativo.
4. Superar a proba final de avaliación .

Porto do Son, 13 de marzo de 2023.