

CURSO DE FILETEADO DE ANCHOA (3ª edición)

Inicio inmediato

100 horas de curso práctico (4 horas/día)

100 horas de prácticas en empresas

15 plazas disponibles: prioritario para personas en desempleo

OBJETIVO GENERAL: Elaborar semiconservas de anchoa, utilizando los métodos de anchoado y fileteado, procediendo a su envasado y cerrado en formato tarro y octavillo, cumpliendo las normas de calidad establecidas y adquiriendo el ritmo productivo necesario para poder acceder a un empleo como fileteadora en el sector conservero de Laredo y su comarca.

CONTENIDOS:

Contenidos teóricos (10 horas) a desarrollar principalmente en aula teórica.

- Formación en higiene y seguridad alimentaria.
- Factores higiénico sanitarios en la elaboración y manipulación de semiconservas de pescado.

Contenidos prácticos (90 horas) a desarrollar principalmente en planta de producción industrial.

- Reconocer la salazón de los pescados, siguiendo la normativa vigente.
- Secado de la pesca. El anchoado y los procesos de lavado, prensado, limpieza, recortado y fileteado.
- Realizar el empaque, aceitado, cerrado, y lavado de las latas y tarros de cristal.

PRÁCTICAS: Tras la realización del curso se realizarán prácticas profesionales no laborales y no remuneradas durante 100 horas que se realizarán en empresas del sector de Laredo y de la comarca oriental de Cantabria.

MATERIALES: Se facilitarán útiles, equipos para el fileteado y ropa de trabajo.

MATRÍCULA: La reserva de plaza se realizará por riguroso orden de inscripción y tras un proceso selectivo. El abono de la matrícula se realizará antes del inicio del curso y se abonará mediante recibo.

PRECIOS MATRÍCULA:

- Desempleados/as:** 150,00 € (presentar tarjeta de desempleo)
- Otros colectivos:** 250,00 €

Información:

Agencia de Desarrollo Local de Laredo

Avda. España, 6, 2ª planta

942612778

adl@laredo.es

www.laredo.es

Promueve y Organiza:



AYUNTAMIENTO DE
LAREDO

Concejalía de Empleo, Promoción Económica y Comercio

A.D.L.
Laredo

Agencia de Desarrollo Local de Laredo