

# ACCIÓN FORMATIVA

## UNIDADE ORGANIZADORA:

AREA DE SERVIZOS AGRARIOS DE BETANZOS - FERRO

## CONVOCA UNHA ACCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL E ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS<sup>1</sup> SOBRE:

FORMACIÓN PARA O USO DAS INSTALACIÓNS DO CENTRO DE TRANSFORMACIÓN

DESTINADA ÁS PERSOAS VINCULADAS PROFESIONALMENTE COS SECTORES PRODUTIVOS RELACIONADOS COA AGRICULTURA, GANDERÍA, INDUSTRIA AGROALIMENTARIA E CADEA FORESTAL-MADEIRA, OU CON EXPECTATIVA DE INCORPORACIÓN, EN ESPECIAL MOZOS E MOZAS DO MEDIO RURAL GALEGO.

CONCELLO: MOECHE

LOCALIZACIÓN DO LUGAR NO QUE SE IMPARTE A FORMACIÓN:  
RECINTO FERIA E CENTRO DE TRANSFORMACIÓN

DURACIÓN HORAS: 60

Nº DÍAS: 19

HORARIO DE MAÑÁ: de h. ata h.

HORARIO DE TARDE: de 17:00 h. ata 20:00 h.

DATA DE INICIO: 18 DE XULLO

DATA DE FINALIZACIÓN: 11 DE AGOST

TELÉFONO: 981337048-49

CORREO: area.seca.ferrol@xunta.gal

## PRESENTAR AS PRE-SOLICITUDES NA OFICINA VIRTUAL DE MEDIO RURAL:

<https://ovmediorural.xunta.gal/es/consultas-publicas/acciones-formativas>

<sup>1</sup>M01: Accións de transferencia de coñecementos e información (art. 14). Submedida: 1.1. apoio ás accións de formación profesional e adquisición de competencias do PDR de Galicia 2014-2020. Accións cofinanciadas co 75 % Feader

# Memoria explicativa

## OBXECTIVOS:

Este curso ten obxecto impartir os coñecementos teóricos e prácticos sobre a normativa e procesos de produción, transformación e comercialización de produtos agrarios producidos nas explotacións agrarias, especialmente dirixido as pequenas, para que os titulares das mesmas poidan engadir máis valor aos seus produtos ao acceder a novos canais de comercialización (venta online, venda directa, novos canais de mercado de proximidade, etc).

Este curso deséñase para darlle un apoio formativo ao persoal que vaia empregar as instalacións do próxima apertura do Centro de transformación de produtos agrarios de Moeche, que neste ano 2022 vaise poñer a funcionar, impulsado polos Concellos de Moeche, San Sadurniño, Valdoviño e Cerdido e que conta cunha axuda do LEADER + AGADER. Este Centro funcionará baixo a supervisión de persoal propio pero serán os propios titulares das explotacións agrarias os que leven a cabo os traballos de transformación, envasado e etiquetado.

## PROGRAMA:

### M1: HIXIENE E MANIPULACIÓN

Bioquímica das conservas.

Métodos de conservación de alimentos.

Riscos sanitarios.

Procedementos para elaboracións de conservas seguras na Fusquenlla

### M2: LIMPEZA E DESINFECCIÓN DO ESPAZO DE TRABALLO

Productos para limpeza e desinfección de espazos alimentarios

Prácticas de limpeza na Fusquenlla

Controis de superficies na Fusquenlla

### M3: PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS

Coñecemento dos riscos laborais nas instalacións.

Coñecemento dos riscos laborais nos equipamentos

Mecanismos e EPIs para traballar na Fusquenlla

### M4: MANEXO DE EQUIPAMENTO E INSTALACIÓNS

Coñecemento pormenorizado do funcionamento de cada un dos equipos e instalacións da Fusquenlla

Mantemento e pequenas reparacións.

### M5: MANEXO DE FERRAMENTAS INFORMÁTICAS PARA A PRODUCCIÓN DE CONSERVAS

Uso de diversos programas para a xestión colectiva do espazo A Fusquenlla

Desarrollo e uso de FICHAS de PRODUCTOS individualizadas para poder elaborar na Fusquenlla

### M6: TRAZABILIDADE. DOCUMENTACIÓN E CUMPRIMENTO DE NORMAS HIXIÉNICO SANITARIAS

Normativas sanitarias para elaborar conservas vexetais artesanais

Normativa de etiquetado en espazos colaborativos

Elaboración de documentos para uso individual e colectivo da Fusquenlla.