



CARNICERÍA INICIACIÓN

Duración	20 horas	Modalidad	Presencial		
Calendario	A concretar en función de las necesidades de la empresa.				
Inscripción	Enviar ficha de inscripción cumplimentada junto con el justificante de la transferencia bancaria por importe del curso a info@mercamadridformacion.es indicando nombre del curso y nombre y dos apellidos del alumno				
Objetivos:	<p>Aprender a realizar operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendeduría, preparación y elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo a la normativa técnico sanitaria vigente y a los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral.</p> <p>Manejar la maquinaria y equipos de manera adecuada</p> <p>Saber realizar la comercialización de productos de la pesca en una pescadería.</p>				
Contenidos	<p style="text-align: center;">Contenidos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Contenidos teóricos:</p> <p>Unidad didáctica 1. Seguridad e higiene en carnicería.</p> <p>Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos.</p> <p>Alteraciones de los alimentos.</p> <p>Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne.</p> <p>Normativa:</p> <p>Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>Control oficial y sistemas de autocontrol.</p> <p>Pautas de comprobación e inspección.</p> <p>Medidas de higiene personal:</p> <p>Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:</p> <p>Limpieza y desinfección</p> <p>Desinsectación y desratización.</p> <p>Unidad didáctica 2. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria.</p> <p>APPCC (puntos críticos).</p> <p>Autocontrol.</p> <p>Trazabilidad.</p> <p>Sistemas de Gestión de la Calidad.</p> <p>Unidad didáctica 3. Almacenamiento</p> <p>Recepción de mercancías.</p> <p>Cámaras de frío.</p> <p>Almacenamiento de carne y productos cárnicos.</p> <p>Unidad didáctica 4. Acondicionamiento de la carne</p> <p>La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.</p> <p>Unidad didáctica 5. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Contenidos prácticos:</p> <p>Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>Identificación de canales y piezas cárnicas.</p> <p>Normas de higiene</p> <p>Prácticas de elaboración de preparados cárnicos, productos cárnicos y conservas cárnicas.</p> <p>Presentación comercial de carnes y productos cárnicos.</p> <p>Envasado y etiquetado</p> <p>Prácticas de utilización de la documentación administrativa de la carnicería, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas.</p> <p>Escandallos</p> <p>Atención al cliente.</p> </td> </tr> </table>			<p>Contenidos teóricos:</p> <p>Unidad didáctica 1. Seguridad e higiene en carnicería.</p> <p>Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos.</p> <p>Alteraciones de los alimentos.</p> <p>Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne.</p> <p>Normativa:</p> <p>Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>Control oficial y sistemas de autocontrol.</p> <p>Pautas de comprobación e inspección.</p> <p>Medidas de higiene personal:</p> <p>Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:</p> <p>Limpieza y desinfección</p> <p>Desinsectación y desratización.</p> <p>Unidad didáctica 2. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria.</p> <p>APPCC (puntos críticos).</p> <p>Autocontrol.</p> <p>Trazabilidad.</p> <p>Sistemas de Gestión de la Calidad.</p> <p>Unidad didáctica 3. Almacenamiento</p> <p>Recepción de mercancías.</p> <p>Cámaras de frío.</p> <p>Almacenamiento de carne y productos cárnicos.</p> <p>Unidad didáctica 4. Acondicionamiento de la carne</p> <p>La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.</p> <p>Unidad didáctica 5. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.</p>	<p>Contenidos prácticos:</p> <p>Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>Identificación de canales y piezas cárnicas.</p> <p>Normas de higiene</p> <p>Prácticas de elaboración de preparados cárnicos, productos cárnicos y conservas cárnicas.</p> <p>Presentación comercial de carnes y productos cárnicos.</p> <p>Envasado y etiquetado</p> <p>Prácticas de utilización de la documentación administrativa de la carnicería, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas.</p> <p>Escandallos</p> <p>Atención al cliente.</p>
<p>Contenidos teóricos:</p> <p>Unidad didáctica 1. Seguridad e higiene en carnicería.</p> <p>Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos.</p> <p>Alteraciones de los alimentos.</p> <p>Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne.</p> <p>Normativa:</p> <p>Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>Control oficial y sistemas de autocontrol.</p> <p>Pautas de comprobación e inspección.</p> <p>Medidas de higiene personal:</p> <p>Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:</p> <p>Limpieza y desinfección</p> <p>Desinsectación y desratización.</p> <p>Unidad didáctica 2. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria.</p> <p>APPCC (puntos críticos).</p> <p>Autocontrol.</p> <p>Trazabilidad.</p> <p>Sistemas de Gestión de la Calidad.</p> <p>Unidad didáctica 3. Almacenamiento</p> <p>Recepción de mercancías.</p> <p>Cámaras de frío.</p> <p>Almacenamiento de carne y productos cárnicos.</p> <p>Unidad didáctica 4. Acondicionamiento de la carne</p> <p>La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.</p> <p>Unidad didáctica 5. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.</p>	<p>Contenidos prácticos:</p> <p>Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>Identificación de canales y piezas cárnicas.</p> <p>Normas de higiene</p> <p>Prácticas de elaboración de preparados cárnicos, productos cárnicos y conservas cárnicas.</p> <p>Presentación comercial de carnes y productos cárnicos.</p> <p>Envasado y etiquetado</p> <p>Prácticas de utilización de la documentación administrativa de la carnicería, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas.</p> <p>Escandallos</p> <p>Atención al cliente.</p>				



CARNICERÍA INICIACIÓN

Despiece de canales. Partes comerciales.
Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.
Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.
Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.
Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.
Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.
Preparación de despojos comestibles para su comercialización.

Unidad didáctica 6. Envasado y etiquetado:
El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.
Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
Elementos de cerrado.
Su conservación y almacenamiento.
Etiquetas y otros auxiliares.
Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
Tipos de etiquetas, su ubicación.
Otras marcas y señales, códigos.
Técnicas de composición de paquetes.
Agrupado, embandejado, retractilado.

Unidad didáctica 7. Incidencia ambiental.
Agentes y factores de impacto.
Tipos de residuos generados.
Normativa aplicable sobre protección ambiental.
Medidas de protección ambiental.
Ahorro y alternativas energéticas.
Residuos sólidos y envases.
Emisiones a la atmósfera.
Vertidos líquidos.
Otras técnicas de prevención o protección.

Unidad didáctica 8 Prevención de riesgos laborales en la carnicería
Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.
Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).
Señalizaciones y medidas preventivas.
Actuación en caso de emergencia.
Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.

Unidad didáctica 9. Presentación comercial



CARNICERÍA INICIACIÓN

de la carne y productos cárnicos
Montar escaparates de exposición.
Decoración
Seleccionar los productos más adecuados.
Presentación comercial.
El puesto de venta al público.
Atención al público.
Técnicas de venta.

Precio:

185 € /alumno

*El curso por alumno es bonificable 100% con cargo al crédito para la formación mediante la aplicación de bonificaciones a la Seguridad Social, con el límite del crédito disponible de cada empresa.
Mercamadrid pone a disposición de las empresas que lo soliciten el servicio de gestión de la bonificación ante la Fundación Tripartita, acorde con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 30/2015.*

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos de que sus datos serán incorporados a un fichero propiedad de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MADRID, S.A. – MERCAMADRID con la única finalidad de atender su solicitud de inscripción en formación. Usted puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por escrito a MERCAMADRID, S.A., Centro Administrativo - Avda. de Madrid Mercamadrid, s/n – 28053 Madrid.