



CHARCUTERIA

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>Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento del obrador de charcutería y de sus equipos y medios auxiliares.</p> <p>Reconocer y caracterizar las materias primas y auxiliares, especias y condimentos y aditivos empleados en la elaboración de productos de charcutería.</p> <p>Especificar los diferentes tipos de productos de charcutería y sus fórmulas y procedimientos de elaboración.</p> <p>Aplicar las técnicas de elaboración de productos de charcutería: frescos, adobados, salazones, curados, tratados por calor y platos preparados, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.</p> <p>Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los productos de charcutería elaborados.</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 la charcuteria</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 alimentaria en la charcutería.</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 y conservación.</p> <p>Recepción de mercancías.</p> <p>Cámaras de frío.</p> <p>Almacenamiento.</p> <p>Conservación.</p> <p>Unidad didáctica 4. Preparados cárnicos</p> <p>La carne según destino y valoración.</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 tipos de productos que podemos encontrar en la charcutería</p> <p>Normas de higiene</p> <p>Prácticas de elaboración de los productos de charcutería.</p> <p>Presentación comercial de productos de charcutería</p> <p>Envasado y etiquetado</p> <p>Atención al cliente</p> </td> </tr> </table>			<p>Contenidos teóricos:</p> <p>Unidad didáctica 1. Seguridad e higiene en la charcuteria</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 alimentaria en la charcutería.</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 y conservación.</p> <p>Recepción de mercancías.</p> <p>Cámaras de frío.</p> <p>Almacenamiento.</p> <p>Conservación.</p> <p>Unidad didáctica 4. Preparados cárnicos</p> <p>La carne según destino y valoración.</p>	<p>Contenidos prácticos:</p> <p>Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>Identificación de tipos de productos que podemos encontrar en la charcutería</p> <p>Normas de higiene</p> <p>Prácticas de elaboración de los productos de charcutería.</p> <p>Presentación comercial de productos de charcutería</p> <p>Envasado y etiquetado</p> <p>Atención al cliente</p>
<p>Contenidos teóricos:</p> <p>Unidad didáctica 1. Seguridad e higiene en la charcuteria</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 alimentaria en la charcutería.</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 y conservación.</p> <p>Recepción de mercancías.</p> <p>Cámaras de frío.</p> <p>Almacenamiento.</p> <p>Conservación.</p> <p>Unidad didáctica 4. Preparados cárnicos</p> <p>La carne según destino y valoración.</p>	<p>Contenidos prácticos:</p> <p>Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene.</p> <p>Identificación de tipos de productos que podemos encontrar en la charcutería</p> <p>Normas de higiene</p> <p>Prácticas de elaboración de los productos de charcutería.</p> <p>Presentación comercial de productos de charcutería</p> <p>Envasado y etiquetado</p> <p>Atención al cliente</p>				



CHARCUTERIA

Despojos comestibles utilizados en charcutería.
 Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.
 Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
 Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería.
 Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos
 Las tripas:
 Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.
 Condimentos, especias y aditivos.
 Elaboración de preparados cárnicos frescos: picado, amasado, embutición, atado o grapado, dosificación, maceración
 Tipos de preparados cárnicos
 Obrador

Unidad didáctica 5. Productos cárnicos y conservas cárnicas
 Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.
 Operaciones de embutición y moldeo: picado, amasado, embutido, moldeado, masajeado, curado
 La charcutería
 Tipos de productos cárnicos
 Salazones y adobados cárnicos.
 Productos cárnicos curados.
 Ahumados
 Conservas cárnicas
 Productos cárnicos tratados por el calor.
 Platos cocinados
 Fermentación o maduración.
 Tratamientos de conservación.
 Equipos y elementos de trabajo.
 Tratamientos térmicos de conservación mediante calor y frío.

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.



CHARCUTERIA

	<p>Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Unidad didáctica 9.. Presentación comercial de los productos de charcutería. Montar escaparates de exposición. Decoración Seleccionar los productos más adecuados. Presentación comercial. El puesto de venta al público. Atención al público. Técnicas de venta.</p>	
--	--	--

Precio:	185 € /alumno
	<p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p>

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.