

Carnicería

2016CF042

1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 100 Prácticas
Objetivos	Aprender a realizar las operaciones de valoración de la carne, de despique, y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Conocer cómo se debe llevar a cabo la gestión y la comercialización de la carnicería.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y Almacenes</i> <ul style="list-style-type: none"> - Carniceros para la venta en comercio. - Carnicero-Charcutero. - Chacineros-Charcuteros. - Preparadores de precocinados y cocinados. - Dependientes de carnicería y/o charcutería.

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	octubre /primera quincena 2016	Fin estimado	octubre /segunda quincena 2016
-----------------	--------------------------------	--------------	--------------------------------

Incluye una segunda edición con 15 plazas adicionales prevista para el mes de enero de 2017

3.- Contenido del curso

Temario	<p>Contenidos Teóricos:</p> <p>Seguridad e higiene en carnicería y charcutería. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria. Almacenamiento Acondicionamiento de la carne Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización. Preparados cárnicos Productos cárnicos y conservas cárnicas</p> <p>Envasado y etiquetado: Incidencia ambiental. Prevenición de riesgos laborales en la carnicería Aplicaciones informáticas en la carnicería y gestión de la documentación. Presentación comercial de la carne y productos cárnicos Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.</p> <p>Contenidos Prácticos: Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene. Identificación de canales y piezas cárnicas. Normas de higiene Prácticas de elaboración de preparados cárnicos, productos cárnicos y conservas cárnicas. Presentación comercial de carnes y productos cárnicos. Envasado y etiquetado Prácticas de utilización de la documentación administrativa de la carnicería, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas. Escandallos</p> <p>Atención al cliente en comercio</p>
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales.

- Estar inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.
- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
- Preferentemente con titulación en Educación Secundaria Obligatoria.
- Nivel 1 de competencia clave en matemáticas y lengua castellana
- Conocimientos de informática que serán verificados mediante la correspondiente prueba de Nivel de competencia digital, nivel I.

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Carnicería