



## CARNICERÍA



**Área:** FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 25 h  
**Precio:** 400.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## CALENDARIO

Cinco horas diarias

## DESTINATARIOS

Personas interesadas en desarrollar su trayectoria profesional en una carnicería, pollería, charcutería

## OBJETIVOS

Al finalizar el curso de formación, los alumnos y alumnas estarán en condiciones de prestar sus servicios profesionales en una carnicería con la responsabilidad propia de su nivel, en cuanto a poder atender al cliente y ofrecerle el producto más adecuado, así como llevar a cabo un tratamiento, acondicionamiento, preparado, envasado, etiquetado, etc. óptimo, siendo asimismo capaces de actuar en todo momento conforme a los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, medio ambiente, seguridad y normativa técnico-sanitaria vigente.

## CONTENIDOS

### Unidad didáctica 1: Introducción.

La cadena agroalimentaria: del campo a la mesa.

La distribución alimentaria.

La carnicería y el oficio de carnicero.

### Unidad didáctica 2. Seguridad e higiene en carnicería.

Agentes causantes de las transformaciones en los alimentos.

Alteración de los alimentos.



Contaminación de los alimentos.

Principales intoxicaciones y toxiinfecciones.

Normativa.

APPCC (puntos críticos).

Trazabilidad.

Sistemas de Gestión de la Calidad.

Guías de prácticas correctas de higiene.

Control oficial y sistemas de autocontrol.

Pautas de comprobación e inspección.

Medidas de higiene personal: Manipulador de alimentos.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

Limpieza y desinfección.

Desinsectación y desratización.

Tratamiento de residuos y desperdicios.

MER

Alérgenos.

## **Unidad didáctica 3. Recepción, almacenamiento y conservación.**

Recepción de mercancías.

Cámaras de frío.

Almacenamiento de carne y productos cárnicos.

Conservación.

## **Unidad didáctica 4. Equipos y útiles de la carnicería.**

Equipamiento.

Utensilios.

Cámaras.

Maquinaria.

Equipos auxiliares.

## **Unidad didáctica 5. Operaciones de deshuesado y despique de las canales.**

La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.



Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.

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.

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. Aplicaciones informáticas en la carnicería, gestión de la documentación, determinación del precio de venta.**

Aplicaciones informáticas en la carnicería.

Base de datos.

Hoja de cálculo.

Pedido, albarán y factura.

Escandallos. Definición y utilidad.

Cálculo del precio de venta.

Rendimientos estándares y referencias del mercado.

Márgenes comerciales.

Previsiones de venta.

Control de ventas.

## **Unidad didáctica 8. Presentación comercial de los productos de carnicería.**



Preparación y corte.

Montar escaparates de exposición.

Decoración.

Seleccionar los productos más adecuados.

Presentación comercial.

El puesto de venta al público.

Atención al público.

Técnicas de venta.

Aplicaciones culinarias

## **Unidad didáctica 9. Prevención de riesgos laborales.**

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.

Epis

## **CONTENIDOS PRÁCTICOS**

A desarrollar en el Aula Taller de carnicería-charcutería existente dentro del propio centro de formación. Capacidades que se enseñan:

Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene

Normas de higiene

Identificación variedades, categorías, etc.

Tipos de productos

Corte de piezas cárnicas.

Preparación de preparados cárnicos

Preparación y corte de productos cárnicos.

Presentación comercial

Envasado y etiquetado



Prácticas de utilización de la documentación administrativa, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas.

Atención al cliente.

**Esta fase de prácticas incluye la realización de una visita guiada con personal de Mercamadrid a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad.**

**Durante la misma el alumnado visitará y podrá escuchar las explicaciones de los principales mayoristas, consiguiendo así un aprendizaje más directo y real de los sistemas de venta, exposición e identificación de productos, escaparatismo, cumplimiento de la normativa, etc.**

## MATERIALES

El alumnado dispondrá del material didáctico y de prácticas que se describe a continuación:

### Material didáctico:

- Bolsa bandolera
- Bolígrafo
- Manual de formación
- Guía didáctica
- Documentación administrativa del curso

### Material de prácticas:

Cada alumno y alumna dispondrá del material de prácticas necesario para el correcto seguimiento del curso.

- Chaleco reflectante
- Bata
- Guantes de malla
- Guantes desechables
- Mascarilla
- Gorro

## METODOLOGIA

El curso se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para



el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

## Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

- Presentación del curso.
- Exposición de la programación y planificación del curso.
- Entrega del soporte didáctico y documentación del curso.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos.
- Realización de prácticas.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

## Metodología aplicada a los contenidos teóricos:

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

## METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

### Metodología aplicada a los contenidos prácticos:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

- Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.
- Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. **En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en taller donde se utilizan una gran diversidad de productos, comprados por el profesorado directamente en los mercados dentro del recinto de Mercamadrid.**

## REQUISITOS



No se requieren requisitos esenciales de acceso.

## CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso del alumnado, teniendo en cuenta su actitud en clase, su asistencia, cumplimiento de las normas, su participación, la asimilación de contenidos, desarrollo de prácticas, etc.

Se realiza una prueba de evaluación final teórica, con preguntas sobre el contenido del curso.

Además se realiza una evaluación de la parte práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas, aptitudes, actitud, etc.

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a.

## DIPLOMAS

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento donde se reflejan las características de la acción formativa impartida y los contenidos.