

Dependiente de Carnicería-Charcutería

Dependiente de Carnicería-Charcutería

Duración: 20 horas

Precio: 150 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Adquirir los conocimientos teóricos indispensables para desempeñar las profesiones de carnicero y charcutero en la venta al detalle. Presentar los diferentes procesos que se desarrollan desde la producción del animal hasta la obtención de la carne y los diferentes productos cárnicos. Adquirir los conocimientos relacionados con los parámetros, factores y condiciones que tienen lugar durante toda la manipulación de la carne. Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de la carne, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto. Dar a conocer los productos de charcutería más importantes y la forma de presentación y corte de las piezas para su comercialización en los establecimientos.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. Introducción. 2. La carne como producto. 2.1. Explotaciones ganaderas. 2.2. Transporte de los animales de abastos al matadero. 2.3. Mataderos. 2.4. Rigor Mortis. 2.5. Definición de carne. 2.6. Raíl aéreo. 2.7. Trazabilidad. 2.8. pH: factor de calidad. 3. Comercialización y venta de la carne. 3.1. Clasificación de las carnes. 3.2. Bovino. 3.3. Porcino (blanco). 3.4. Ovino. 3.5. Aves. 3.6. Otras carnes. 3.7. Transporte carnes refrigeradas. 3.8. A.P.P.C.C.. 3.9. Despiece de canales. 3.10. Venta de la carne. 4. Análisis de los productos de charcutería. 4.1. Componentes. 4.2. Embutidos y curados. 4.3. Quesos. 4.4. Producto curado ibérico. 4.5. Corte jamón ibérico (curado). 5. Problemas y dificultades de la carnicería y charcutería. 5.1. Principales causas de alteración de los productos. 5.2. Pautas para la conservación de los productos. 5.3. Tipos de envasados. 6. La higiene en carnicería y charcutería. 6.1. Referidas al personal.6.2. Condiciones sanitarias. 6.3. Escaparatismo. 6.4. Utillaje y material consumible. 6.5. EPI. Equipos de Protección Individual. 7. Escandallos/

© icaformación2026