

APRENDIZ DE CARNICERÍA

Objetivos

Dotar a los alumnos de los conocimientos básicos en carnicería, que les permitan acceder a un puesto de trabajo en el sector del comercio especializado de carnes y derivados.

Los alumnos que superen con aprovechamiento el curso estarán capacitados para ocupar un puesto de trabajo en el que podrán llevar a cabo las siguientes tareas:

- Conocer la normativa general de higiene y seguridad alimentaria
- Identificar, ubicar y caracterizar las piezas cárnicas.
- Manipular la carne y productos cárnicos aplicando buenas prácticas de higiene y manipulación
- Conocimiento de las técnicas de deshuese y despiece.
- Manejar distinto utillaje necesario para el desarrollo de su trabajo
- Limpiar y desinfectar correctamente todo el utillaje, maquinaria, locales y cámaras, según la Normativa Higiénico Sanitaria vigente.
- Recepcionar, acondicionar, almacenar y distribuir canales y carnes.
- Empaquetar carnes y productos para su expedición.
- Envasado de carnes y productos cárnicos para su correcta conservación, aplicando para ello distintos métodos de envasado.
- Conocer la importancia del mostrador, la disposición de los productos y su posterior recogida.
- Atender al consumidor en el proceso de venta.
- Conocer y aplicar las normas básicas de seguridad laboral y prevención de riesgos laborales.
- Manipular los productos alimentarios aplicando buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria
- Conocer la caracterización y clasificación de los distintos productos cárnicos
- Conocer las distintas técnicas de elaboración de productos: curados, cocidos, ahumados, salazones, etc.
- Conocer los distintos tipos de quesos y su elaboración
- Conocer los productos ahumados y su elaboración
- Conocer los patés y foie y su elaboración
- Conocer las técnicas de corte, loncheado y deshuese.
- Limpiar y desinfectar correctamente todo el utillaje, maquinaria, locales y cámaras, según la Normativa Higiénico Sanitaria vigente
- Conocer la importancia del mostrador, la disposición de los productos y su posterior recogida.

Contenidos

MANUAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Condiciones en los establecimientos
- Higiene y conducta personal
- Riesgos para la salud
- Alteración y contaminación
- Plan de limpieza y desinfección
- Control de Plagas
- Métodos de conservación
- Envasado y Etiquetado
- Seguridad Alimentaria

MANUAL DE CONOCIMIENTOS PROFESIONALES

- Introducción a la carnicería
- Animales de abasto
- Anatomía de los animales de abasto
- Especies de Abasto: Ganado Bovino
- Especies de Abasto: Ganado Porcino
- Especies de Abasto: Ganado Ovino y Caprino
- La Canal y el Despiece de Aves
- Escandallos
- Prevención de riesgos laborales

MANUAL DE ATENCIÓN AL CLIENTE

- La cultura comercial
- Habilidades sociales frente al cliente
- Técnicas de venta
- Herramientas del vendedor
- Conocimiento del cliente
- Tipos de clientes
- Las quejas
- Fidelización de clientes
- Atención telefónica

Duración

Total, horas formación: 80 horas

- 20 horas de formación teórico-práctica
- 60 horas de práctica profesional