

## Carnicero

Ref: 77011015

Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 2020/1996, de 6 de Septiembre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de la ocupación de **Carnicero para la venta de comercio**. El curso tiene una duración de 24 meses, dividido en 4 módulos formativos de 6 meses de duración cada uno.

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p><b>Manual: Seguridad e higiene en la industria</b> <b>Materias primas y productos Auxiliares</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> - Higiene alimentaria. - Higiene personal. - Higiene general de instalaciones y equipos.</p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> - Limpieza de instalaciones y equipos.</p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> - Incidencia ambiental de la Industria alimentaria. - Seguridad en la Industria alimentaria.</p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> - Concepto de carne.</p> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> - Características organolépticas de la carne. - Tripas, condimentos, especias y aditivos.</p> <p><b>Unidad Didáctica 6:</b> - Sistemas de almacenaje y conservación. - Control de almacén.</p>	<p><b>Manual: Despiece de canales</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> - Carnes, aves y caza.</p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> - Clasificación comercial de la carne.</p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> - Despiece de la canal de vacuno y porcino.</p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> - Despiece de la canal de aves y conejos.</p> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> - Importancia de la carne.</p> <p><b>Unidad Didáctica 6:</b> - Alojamiento y sacrificio de la carne. - Transporte de la carne.</p>	<p><b>Manual: Acondicionamiento de la carne para su comercialización</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> - Conocimiento general sobre la calidad de la carne y la selección de materias primas.</p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> - Determinación de los derivados cárnicos. - Elaboración de productos cárnicos.</p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> - El picado, amasado y reposo. El embutido de pasta. Albóndigas y hamburguesas.</p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> - Defectos variados e higiene en los embutidos (microflora).</p> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> - Maquinaria y equipo.</p> <p><b>Unidad Didáctica 6:</b> - El envasado y los productos cárnicos.</p>	<p><b>Manual: Gestión comercial de la carnicería</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> - La relación con el cliente. - Presentación y venta al detalle de productos cárnicos frescos.</p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> - Presentación y venta de vacuno y ovino.</p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> - Presentación y venta de equino y porcino.</p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> - Distribución funcional del punto de venta. - Distribución estético - ambiental.</p> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> - El escaparate. - El surtido.</p> <p><b>Unidad Didáctica 6:</b> - La documentación. - Los precios. - Compras y ventas.</p>