

Chacinero-Charcutero

Ref: 77011024

El curso de **Chacinero-Charcutero** tiene una duración de 24 meses, dividido en 4 módulos formativos de 6 meses de duración cada uno. Esto permite que la formación teórica acordada puede ajustarse al período de contrato de trabajo que el aprendiz tenga establecido con la empresa.

| Primer Semestre | Segundo Semestre | Tercer Semestre | Cuarto Semestre |
|--|--|---|---|
| <p>Seguridad e higiene en la industria alimentaria</p> <p>UD 1. Normativa sobre higiene y seguridad en la industria alimentaria UD 2. Limpieza de instalaciones y equipos UD 3. Incidencia ambiental de la industria alimentaria y seguridad UD 4. Recepción de materias primas y productos auxiliares UD 5. Características organolépticas de la carne UD 6. Almacenado</p> | <p>Acondicionamiento de carne para su comercialización (I)</p> <p>UD 1. Acondicionamiento de la carne para su comercialización UD 2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradorescárnicos UD 3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización UD 4. Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos</p> | <p>Acondicionamiento de carne para su comercialización (II)</p> <p>UD 1. Clasificación y elección de carne UD 2. Clasificación y elaboración de productos cárnicos UD 3. Tratamiento de masas de carne UD 4. Defectos de picado y otros procesos UD 5. Conocimientos generales de maquinaria UD 6. Envasado y productos</p> | <p>Gestión comercial de la carnicería</p> <p>UD 1. Situación del sector de la distribución UD 2. Gestión de la sección UD 3. Ventas y atención al cliente UD 4. Factores de alteración y conservación de los productos frescos UD 5. Normativa de manipuladores. UD 6. Conocimiento y diferenciación de los productos de carnicería UD 7. Especialidades: aves, huevos y caza UD 8. Control de calidad del producto de carnicería</p> |