

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 cármicas para su comercialización UD 4. Determinación del precio y comercialización de productos cármicos</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 cármicos 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>