

Simbiosis
S. Coop. Galega

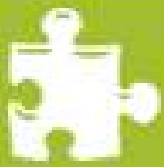
Ficha técnica curso



CURSO ONLINE

Dependiente de carnicería

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de POCOMACO

Parcela 1- Nave 5B

15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726

698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com



Curso “Dependiente de carnicería”

Horas lectivas: 70

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.

Presentación

Con esta acción formativa se tratarán de forma directa todas las técnicas laborales y profesionales del sector comercio necesarias para poder trabajar como carnicero en comercio de alimentación y grandes superficies comerciales.

En este curso aprenderemos los aspectos más importantes de los productos de carnicería, además de como manipular los alimentos, la higiene y la seguridad en carnicerías, su presentación al cliente y las técnicas de venta.

Incluye certificado de Manipulador de alimentos.



Objetivos

Conocer y diferenciar todos los productos de carnicería, su manipulado, despiece y corte; además de aprender todo lo necesario para desarrollar eficazmente las labores de dependiente de carnicería y trabajar de carnicero en comercios de alimentación, establecimientos especializados y grandes superficies

- Conocer y diferenciar los productos de carnicería. Aprender las características y composición de los distintos tipos de carne: porcino, vacuno, ovino y caprino, aves, otras carnes y derivados cárnicos.
- Adquirir las habilidades necesarias para el manipulado, presentación, despiece y corte de las piezas para su comercialización; así como las técnicas de procesado y conservación.
- Conocer el equipamiento; aprender el manejo de la maquinaria de uso profesional, así como su limpieza, desinfección y mantenimiento.
- Exhibición de productos y presentación al cliente.
- Presentar las pautas para el etiquetado.
- Aplicación medidas de manipulación, higiene y seguridad alimentaria en carnicería.
- Gestión de alérgenos.



Programa:

MÓDULO 1: CARNE

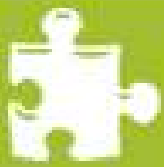
CARNE

DESPOJOS

- Vísceras
- Composición de la carne
- Carnes rojas y carnes blancas

PORCINO

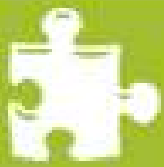
- Características y composición
- Cocción y preparado
- Clasificación de canales
 - Cochinillo o lechón
- Despiece del cerdo
 - Cabeza
 - Carrilleras
 - Papada
 - Chuletero
 - Lomo
 - Aguja
 - Costillas
 - Espinazo
 - Solomillo
 - Costillar
 - Bacón
 - Panceta
 - Tocino o lardo
 - Paleta, paletilla o brazuelo



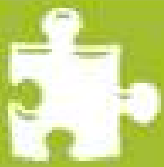
- Maza delantera
- Codillo delantero, ossobuco o jarrete
- Manos
- Pierna o jamón
- Codillo trasero, ossobuco o jarrete
- Maza, tapa, redondo y contra
- Maza sin tapa
- Tapa
- Redondo
- Contra
- Babilla
- Rabo
- Pie
- Lardeo o retales
- Pluma
- Secreto
- Presa de paleta o bola
- Falso secreto
- Sorpresa
- Etiquetado de la carne de porcino
 - Tipos de canales
 - Clasificación y denominación comercial de las piezas
 - Menciones sobre el origen de la carne de porcino

VACUNO

- Denominación de venta en carne de vacuno
- Características de la carne de vacuno según la edad
 - Ternera blanca o carne de ternera blanca
 - Ternera, carne de ternera
 - Añejo o carne de añejo
 - Novillo, novilla, carne de novillo o carne de novilla
 - Cebón o carne de cebón



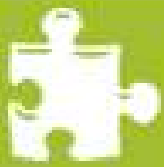
- Vacuno mayor
- Clasificación de la carne de vacuno según la categoría comercial
 - Extra
 - Primera A
 - Primera B
 - Segunda
 - Tercera
- Carne de vacuno – Categoría Extra
 - Lomo alto o chuletero
 - Lomo bajo o entrecot
 - Solomillo
- Carne de vacuno – Categoría Primera A
 - Cadera, rabadilla o croca
 - Tapilla de la cadera o de la contra
 - Tapa o corte ancho o plana
 - Babilla
 - Contra
 - Redondo
- Carne de vacuno – Categoría Primera B
 - Rabillo de cadera o de croca, punta de cadera o de croca
 - Culata de contra
 - Aguja
 - Espaldilla o espalda
 - Pez o boliche
 - Brazo, brazuelo, morcillo superior
- Carne de vacuno – Categoría Segunda
 - Aleta
 - Llana
 - Jarrete, morcillo o zancarrón
- Carne de vacuno – Categoría Tercera
 - Pescuezo



- Pecho
- Costillar
- Falda
- Rabo
- Vídeos despieces
- Despiece vacuno argentino
- Recomendaciones para su conservación y preparación
- Etiquetado de la carne de vacuno
 - Denominación de venta
 - Denominación y clasificación de las piezas
 - Menciones obligatorias para carne de vacuno
 - Excepciones
 - Denominación de venta carne picada y los recortes de carne
 - Menciones obligatorias para la carne picada y los recortes de carne
 - Menciones obligatorias para la carne de reses de lidia
 - Etiquetado Facultativo
 - Denominaciones de calidad

OVINO Y CAPRINO

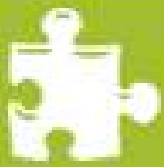
- Clasificación del ovino según la edad
- Clasificación del caprino según la edad
- Diferencias entre cordero y cabrito
- Clasificación y denominación comercial de las piezas
- Despiece ovino caprino
 - Cabeza
 - Cuello o pescuezo
 - Chuletas
 - Pecho
 - Paleta
 - Costillas
 - Falda
 - Silla



- Pierna
- Manos
- Etiquetado de la carne de ovino y caprino
 - Tipos de canales
 - Clasificación y denominación comercial de las piezas
 - Menciones sobre el origen de la carne de ovino y caprino
 - Denominaciones de calidad

CARNE DE AVES

- Clasificación de la carne de ave
- Carne de aves de corral
- Tipos de canal
 - Aves de corral domésticas: Gallus domestica
 - PAVOS (Meleagris gallopavo dom.)
 - PATOS (Anas platyrhynchos dom., Cairina muschata), pato cruzado (Cairina muschata x Anas platyrhynchos)
 - OCAS (Anser anser dom.)
 - PINTADAS (Numida meleagris domesticus)
- Cortes de aves de corral
- Despiece del pollo
- Despiece pavo
- Etiquetado de las aves de corral
 - Foie gras
 - Presentaciones comerciales
 - Denominación de venta
 - Menciones adicionales
 - Información facultativa
 - Menciones relativas al sistema de cría
 - Condiciones para los sistemas de cría
 - Indicaciones suplementarias en documentos comerciales de acompañamiento
 - Menciones sobre el origen de la carne de aves de corral



- Denominaciones de calidad

OTRAS CARNES

CONEJO

- Características
- Despiece conejo
- Cortes de la carne de conejo

EQUINO

CAZA DE CRÍA Y CAZA SILVESTRE

MÓDULO 2: DERIVADOS CÁRNICOS

- Clasificación
 - Derivados cárnicos tratados por el calor
 - Derivados cárnicos esterilizados.
 - Derivados cárnicos pasteurizados.
 - Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto.
 - Derivados cárnicos no tratados por el calor
 - Derivados cárnicos curado-madurados.
 - Derivados cárnicos oreados.
 - Derivados cárnicos marinado-adobados.
 - Derivados cárnicos salmuerizados.
 - Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento.



ETIQUETADO DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS

- Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos tratados por el calor.
- Productos elaborados con piezas cárnicas
 - El jamón de york no existe
 - Fiambre
 - Productos elaborados con materia prima cárnica diferente de las piezas cárnicas
 - Productos elaborados con carne de varias especies animales
 - Foie gras
 - Derivados cocidos de las menudencias cárnicas
 - Sin fosfatos
 - Ahumado
- Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados.
 - Jamón y paleta o jamón y paleta curados
 - Lomo embuchado
 - Cecina
 - Otras piezas cárnicas curado-maduradas
 - Chorizos
 - Salchichones
 - Sobrasadas
 - Envoltura
 - Tripas naturales
 - Envolturas artificiales comestibles
 - Envolturas no comestibles
- Productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso
- Denominaciones de calidad Productos cárnicos



PRODUCTOS IBÉRICOS

- Denominación de venta
- Etiquetado
- DOP Productos ibéricos

JAMÓN

- Cría del cerdo
- Elaboración
 - Jamón ibérico: D.O. GUIJUELO
 - Jamón ibérico: D.O. Dehesa Extremadura
 - Jamón ibérico: D.O. Jamón de Huelva
 - Jamón ibérico: D.O. Jamón de Los Pedroches
 - D.O. Jamón de Teruel
 - IGP. Jamón de Trevélez
 - IGP Jamón de Serón
 - IGP Jamón serrano

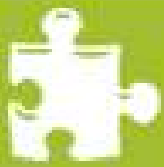
CECINA

LOMO EMBUCHADO O CAÑA DE LOMO

JAMÓN DE PATO

CHORIZO

- Elaboración
 - Tipos de chorizo: según la carne de cerdo utilizada
 - Tipos de chorizo: según la especie utilizada
 - Tipos de chorizo: según la forma y el atado de la tripa
- Tipos de chorizo
 - Tipos de chorizo: según el tipo de curación y las especies utilizadas
 - Tipos de chorizo según las especies añadidas
 - Tipos de chorizo: según la zona de elaboración



BOTILLO, BUTELO, BOTELO
ANDROLLA
MORCÓN
MORCILLAS
BUTIFARRA
SALCHICHÓN
FUET
SALAMI
MORTADELA
JAMÓN COCIDO
FIAMBRE DE JAMÓN
SOBRASADA
CABEZA DE JABALÍ
PATÉ Y FOIE GRAS
DERIVADOS DE AVES
PREPARADOS VEGETALES

MÓDULO 3: EQUIPOS DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA, MANTENIMIENTO Y EXPOSICIÓN

EQUIPAMIENTO

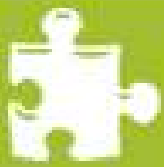
- Balanza
- Cortafiambre o rebanadora
- Termoselladora
- Envolvedora de barquetas
- Envasadora al vacío
- Vitrina expositora
- Lavamanos

|

INSTRUMENTAL DE CORTE

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpieza y desinfección
- Limpieza
 - Elección del detergente
 - Tipos de detergentes
- Desinfección
 - Desinfectantes



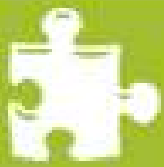
- Utensilios
- Tablas y superficies de corte
- Cuchillos
- Máquina cortadora de fiambre
- Lubricación
- Operaciones de afilado
- Afilado de la cuchilla

ESCAPARATISMO O EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS

- Exposición atractiva
- Precios
- Precios por unidad de medida

MÓDULO 4: PRL (PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES)

- Introducción y Ley de Prevención de Riesgos Laborales (PRL)
- PRL asociado a tiendas de alimentación
 - Riesgos asociados a las condiciones de los centros de trabajo
 - Riesgos asociados a las condiciones ambientales
 - Riesgos ergonómicos
 - Riesgos asociados a la manipulación de alimentos
 - Riesgos asociados al uso de productos de limpieza
 - Riesgos psicosociales
- Medidas preventivas para el personal de carnicería y charcutería
 - Lugar de trabajo
 - Equipos de trabajo. Máquinas y utensilios de corte: Picadora de carne, cortadora de fiambre, amasadora de embutidos, sierras, envasadoras y afiladores eléctricos
 - Herramientas manuales: Cuchillos fileteros, chuletero, deshuesado, machetas, sierra manual y afiladores manuales
 - EPIs, manejo y correcto uso: ropa de trabajo, guantes, mascarillas y pantallas.

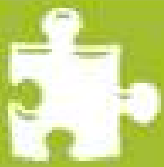


MÓDULO 5: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Los manipuladores de alimentos en la cadena alimentaria
- Enfermedades de origen alimentario
- Los alimentos como causa de enfermedad
- Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos
- Análisis de peligros y puntos de control críticos: APPCC

MÓDULO 6: GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- Alergias e intolerancias alimentarias
- Gestión de alérgenos alimentarios
- Declaración de alérgenos y etiquetado general de los alimentos



Docentes

Inés Carreira Fernández

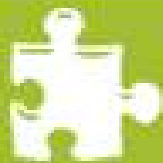
ines.carreira@cooperativasimbiosis.com

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)
- Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal
- Máster en Nutrición Humana (Universidad de Barcelona)

Ana M^a Chas Barba

ana.chas@cooperativasimbiosis.com

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario (San Pablo CEU)



Quienes somos

Simbiosis, S. Coop. Galega somos una cooperativa de trabajo asociado que impartimos formación tanto a empresas como a particulares interesados en temas de alimentación, calidad y seguridad alimentaria, sanidad, medioambiente, sostenibilidad...

Desde **Simbiosis** apostamos por la formación, continua y de calidad, por eso nos actualizamos continuamente y buscamos colaboraciones o simbiosis con quienes trabajan e investigan en este sector.

Cursos acreditados por el Sistema Nacional de Salud: En **Simbiosis, S. Coop. Galega** impartimos cursos acreditados por la Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud (SNS) para las profesiones sanitarias.

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

