

Simbiosis
S. Coop. Galega

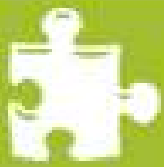
Ficha técnica curso



CURSO ONLINE

Dependiente de charcutería

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de POCOMACO

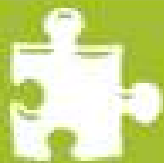
Parcela 1- Nave 5B

15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726

698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com



Curso “Dependiente de charcutería”

Horas lectivas: 70

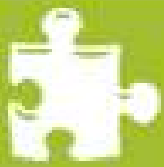
Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.

Presentación

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

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

Incluye certificado de Manipulador de alimentos.



Objetivos

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

- Conocer y diferenciar los productos de charcutería: carne, derivados cárnicos, productos ibéricos, derivados de aves, patés, preparados vegetales... además de los productos lácteos: quesos y demás derivados lácteos.
- Adquirir las habilidades necesarias para el manipulado, presentación y corte de las piezas para su comercialización; así como las técnicas de procesado y conservación.
- Presentar las pautas para el etiquetado de los derivados cárnicos.
- Conocer el equipamiento de una charcutería; aprender el manejo de la maquinaria de uso profesional, así como su limpieza, desinfección y mantenimiento.
- Aplicación medidas de manipulación, higiene y seguridad alimentaria en charcutería.
- Gestión de alérgenos.
- Exhibición de productos y presentación al cliente.



Programa:

MÓDULO 1: EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO

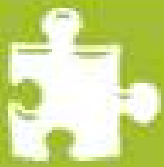
EQUIPAMIENTO DE UNA CHARCUTERÍA

- 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 unidade de medida

Módulo 2: DERIVADOS CÁRNICOS

CARNE

DESPOJOS

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

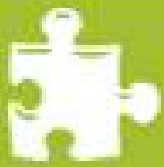
DERIVADOS CÁRNICOS

- 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: PRODUCTOS LÁCTEOS

Leche y derivados

LECHE

- ¿Qué es la leche?
- Características y composición
- Composición de la leche

TIPOS DE LECHE

- Según el contenido graso
- Tipos de leche según el tratamiento térmico
 - Leche pasteurizada
 - Leche esterilizada
 - Leche UHT
 - Leche cruda.



- Según el estado físico
- Según otros parámetros
- Diferencias según la especie
- ETG

BEBIDAS VEGETALES. No es leche.

- Composición: ¿Mejores o peores que la leche?
- Etiquetado y presentación

PRODUCTOS LÁCTEOS

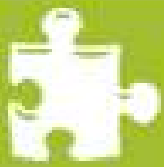
Nata

- Tipos de nata
 - Por su origen
 - Por su composición
 - Por distintas incorporaciones
- Particularidades del etiquetado
 - Nata en polvo
 - Por su origen
 - Por su composición

LECHES FERMENTADAS

«YOGUR» O «YOGHOURT»

- Tipos de yogures
 - Según los ingredientes añadidos
 - Según la materia grasa
 - Según su estructura física
- Composición
- Valor nutritivo
- Saber diferenciarlos por su etiquetado
- No son yogures



OTRAS LECHES FERMENTADAS

- Probióticos
- Leche acidófila
- Kéfir
- Kumis
- Viili
- Skyr
- Labneh o yogures de estilo griego
- Filmjöl
- Taetmjolk
- Dahi
- Doogh

CUAJADA

- Denominaciones de venta de la cuajada

QUESOS

- Conservación
- Maneras de cortar
- Etiquetado
 - Denominación de venta
 - Lista de ingredientes
 - Contenido de materia grasa.
- No es queso



TIPOS DE QUESOS

- Según la especie
- Según el aspecto interior
- Según la corteza
- Según la humedad
- Según el contenido de grasa sobre el extracto seco (G/ES)
- Según el tipo maduración
- Según el tipo de leche
- Según el tipo de coagulación
- Según la tecnología de fabricación
 - Tecnología pasta láctica
 - Tecnología pasta enzimáticas
 - Tecnología pasta mixta
- Según la región de origen y calidad diferenciada

DENOMINACIONES DE CALIDAD DE QUESOS ESPAÑOLES

- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad Autónoma de Galicia
 - Queso Arzúa-Ulloa
 - Queixo Do Cebreiro
 - Queso Tetilla
 - San Simón Da Costa
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad Autónoma de Asturias
 - Afuega'l Pitu
 - Queso Casín
 - Cabrales
 - Gamonedo



- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad Autónoma de Cantabria
 - Queso Nata de Cantabria
 - Quesucos de Liébana
 - Picón-Bejes-Tresviso
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad País Vasco.
 - Idiazábal
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad de La Rioja
 - Queso Camerano
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad Autónoma de Navarra
 - Queso del Roncal
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad Autónoma de Cataluña
 - Queso de L'Alt Urgell y La Cerdanya
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad de Islas Baleares
 - Mahón-Menorca
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad de Castilla-La Mancha
 - Queso Manchego
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad de Castilla-León.
 - Queso Zamorano
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad de Murcia
 - Queso de Murcia
 - Queso de Murcia al vino
- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad de Extremadura
 - Queso de La Serena
 - Torta del Casar
 - Queso Ibores



- Quesos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) de la Comunidad Autónoma de Canarias
 - Queso Majorero
 - Queso Palmero
 - Queso Flor de Guía, Media flor de Guía y Queso de Guía

QUESOS EUROPEOS

- Queso Brie
- Queso Camembert
- Queso Edam
- Queso Emmental
- Queso Gruyere
- Queso Roquefort
- Queso Mozzarella
- Queso Feta
- Queso Parmesano
- Queso Gorgonzola
- Queso Gouda
- Queso Cheddar
- Queso Raclette

QUESO FUNDIDO

QUESO CREMA

QUARK

REQUESÓN

MANTEQUILLA

- Denominaciones de calidad
- Modelo de etiqueta

HELADOS



MÓDULO 4: PRL (PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES)

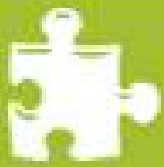
- Introducción y Ley de Prevención de Riesgos Laborales (PRL)
- PRL asociado a tiendas de alimentación
 - Riesgos asociados a las condiciones de los centros de trabajo
 - Riesgos asociados a las condiciones ambientales
 - Riesgos ergonómicos
 - Riesgos asociados a la manipulación de alimentos
 - Riesgos 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

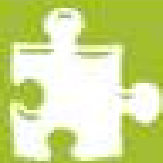
ines.carreira@cooperativasimbiosis.com

- 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

