



Asociación Posthac  
ENTIDAD SOCIAL POR EL EMPLEO

Programa de formación dirigido a

# PERSONAS OCUPADAS

perteneciente a sectores afectados por el COVID-19

CURSO:

## 00201 Técnicas de venta en carnicería- charcutería

### DURACIÓN

20 horas

### FECHAS

Del 8 al 17 de marzo de 2021

### HORARIO

De 17:00 a 20:00 de lunes a jueves

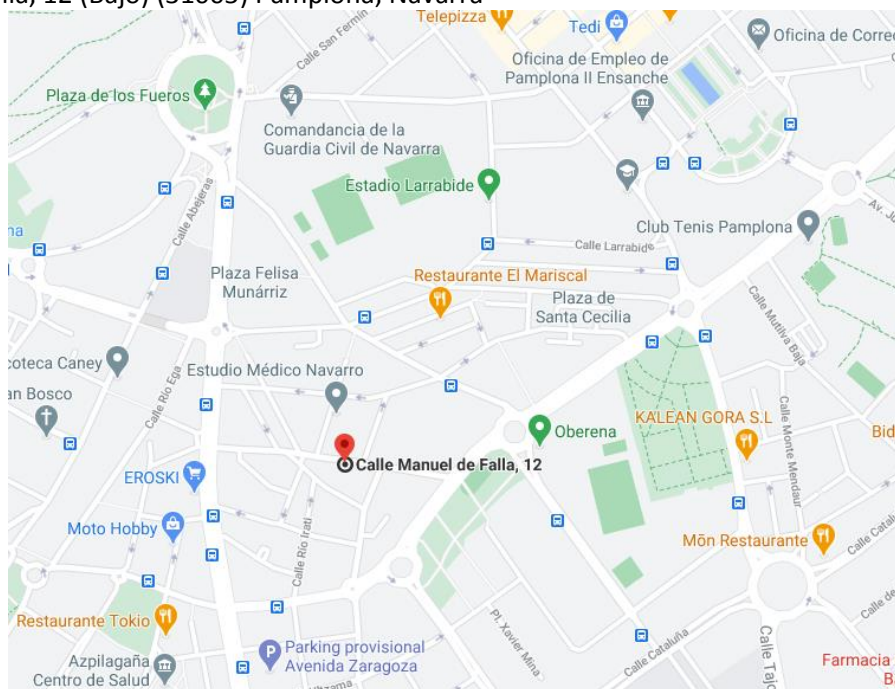
### MODALIDAD

PRESENCIAL

### LUGAR DE IMPARTICIÓN

Asociación POSTHAC

C/Manuel de Falla, 12 (Bajo) (31005) Pamplona, Navarra



### REQUISITOS

- Dominio del castellano hablado y escrito.

### AYUDAS / BECAS

Posibilidad de Becas y Ayudas:

- . Beca de discapacidad
- . Beca de mujeres víctimas de violencia de género
- . Personas en situación de desempleo: Ayuda de transporte, Ayuda de manutención, Ayuda de alojamiento



y manutención, Ayuda a la conciliación.

## DIRIGIDO A:

- Personas que prestan sus servicios retribuidos en empresas y cotizan a la Seguridad Social en concepto de formación profesional.
- Personas que se encuentren en alguna de las siguientes situaciones: fijas discontinuas en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas acogidas a regulación de empleo en sus períodos de suspensión de empleo.
- Personas adscritas al Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Ajena Agrarios incluidos en el Régimen General de la Seguridad Social durante los periodos de inactividad, al Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (incluidas las personas autónomas pertenecientes a una mutua profesional), al del Mar y a aquellos otros de la Seguridad Social que no coticen por formación profesional.
- Personas socias y trabajadoras de las cooperativas, sociedades laborales y empresas y entidades de la economía social.
- Personas en situación de desempleo, inscritas como demandantes de empleo en los servicios públicos de empleo. La Convocatoria limita el porcentaje de participantes en situación de desempleo.
- Personal al servicio de las Administraciones públicas no podrá participar en estos programas de formación.

## OBJETIVO/S DEL CURSO

Identificar las funciones y actividades propias de la carnicería y charcutería en la venta al detalle para su desempeño en condiciones higiénicas sanitarias y adecuadas.

## CONTENIDO

### 1. INTRODUCCIÓN.

### 2. LA CARNE COMO PRODUCTO.

- 2.1. Explotaciones ganaderas.
- 2.2. Transporte de los animales de abastos al matadero.
- 2.3. Mataderos.
- 2.4. Rigor Mortis.
- 2.5. Definición de carne.
- 2.6. Raíl aéreo.
- 2.7. Trazabilidad.
- 2.8. PH: factor de calidad.

### 3. COMERCIALIZACIÓN Y VENTA DE LA CARNE.

- 3.1. Clasificación de las carnes.
- 3.2. Bovino.
  - 3.2.1. Conceptualización.
  - 3.2.2. Clasificación canales de bovino.
    - 3.2.2.1. Tipos.
    - 3.2.2.2. Categorías.
    - 3.2.2.3. Conformación.
    - 3.2.2.4. Estado de engrasamiento.  
Caso práctico.
  - 3.2.3. Grasa de cobertura y grasa de veteado.  
Caso práctico.
  - 3.2.4. Etiquetado canales de vacuno.



- Caso práctico.
  - 3.2.5. Denominaciones de venta vacuno.
  - 3.2.6. Razas bovinos.
- 3.3. Porcino (blanco).
- 3.4. Ovino.
  - 3.4.1. Tipología de ovinos.
  - 3.4.2. Clasificación canales de Ovino.
  - 3.4.3. Denominaciones de venta Cordero.
  - 3.4.4. Denominaciones de venta Cabrito.
- 3.5. Aves.
  - 3.5.1. Denominaciones Aves de corral.
  - 3.5.2. Clasificación Aves de corral.
  - 3.5.3. Aves de Caza.
- 3.6. Otras carnes.
- 3.7. Transporte carnes refrigeradas.
- 3.8. A.P.P.C.C.
  - 3.8.1. Aproximación y concepto.
  - 3.8.2. Peligros biológicos, químicos y físicos.
  - 3.8.3. Recepción de canales y productos cárnicos.
- Caso práctico.
- 3.9. Despiece de canales.
  - 3.9.1. Conceptos.
  - 3.9.2. Despiece de Vacuno.
  - 3.9.3. Despiece de Porcino.
  - 3.9.4. Despiece de Ovino.
  - 3.9.5. Despiece de Pollo.
- 3.10. Venta de la carne.

## **4. ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA.**

- 4.1. Componentes.
- 4.2. Embutidos y curados.
- 4.3. Quesos.
- 4.4. Producto curado ibérico.
- 4.5. Corte jamón ibérico (curado).

## **5. PROBLEMAS Y DIFICULTADES DE LA CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA.**

- 5.1. Principales causas de alteración de los productos.
- 5.2. Pautas para la conservación de los productos.
- 5.3. Tipos de envasados.

## **6. LA HIGIENE EN CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA.**

- 6.1. Referidas al personal.
- 6.2. Condiciones sanitarias.
- 6.3. Escaparatismo.
- 6.4. Utillaje y material consumible.
- 6.5. EPI. Equipos de Protección Individual.

## **7. Escandallos**



Programa de formación dirigido a

# PERSONAS OCUPADAS

perteneciente a sectores afectados por el COVID-19

## NOTA INFORMATIVA – ORDEN DE INSCRIPCIÓN

Esta programación está dirigida prioritariamente TRABAJADORES/AS en activo.

La Convocatoria limita el porcentaje de participantes en situación de desempleo.

**La selección de los/as participantes se realiza por riguroso orden de inscripción, teniendo en cuenta la situación laboral en la fecha de inicio del curso.**

Tendrán prioridad en el acceso a la formación las siguientes personas: personas en situación de ERTE o ERE, mujeres, personas con discapacidad, personas de baja cualificación, mayores de 45 años, menores de 30 años, personas desempleadas de larga duración y personal trabajador de Pymes.

Se avisará a las personas admitidas en la semana anterior al inicio del curso a través de un WhatsApp, correo electrónico, SMS o llamada telefónica.

Si en el periodo entre la inscripción y la fecha de inicio cambia tu situación laboral, debes comunicarnoslo para que actualicemos tus datos.

En el momento del inicio del curso, deberás justificar tu situación laboral presentando la documentación:

- Fotocopia de D.N.I.
- Informe de vida laboral. (Se solicitará el día del inicio del curso)
- En el caso de estar en situación de desempleo, tarjeta de demanda de empleo actualizada.

## FINANCIADO POR:

