

DEPENDIENTE DE CARNICERÍA-CHARCUTERÍA (20 HORAS)**MODALIDAD:** ONLINE**CONTACTO:** adams@adams.es | 902 333 543**OBJETIVOS DEL CURSO****OBJETIVOS GENERALES**

- Adquirir los conocimientos teóricos indispensables para desempeñar las profesiones de carnicero y charcutero en la venta al detalle.
- Presentar los diferentes procesos que se desarrollan desde la producción del animal hasta la obtención de la carne y los diferentes productos cárnicos.
- Adquirir los conocimientos relacionados con los parámetros, factores y condiciones que tienen lugar durante toda la manipulación de la carne.
- Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de la carne, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto.
- Dar a conocer los productos de charcutería más importantes y la forma de presentación y corte de las piezas para su comercialización en los establecimientos.

PROGRAMA

Objetivos

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



- A) Tipos
 - B) Categorías
 - C) Conformación
 - D) Estado de engrasamiento
 - Caso práctico
 - 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 cárnicosCaso 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

Test

Evaluación

TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS
Dependiente de carnicería -charcutería	20 HORAS
TOTALES	20 HORAS

FORMACIÓN NECESARIA PARA ACCEDER CON ÉXITO AL CURSO

No requiere formación previa

ESPECIFICACIONES

Curso Scorm. Ejercicios y Evaluaciones integrados en temario.

HARDWARE NECESARIO Y PERIFÉRICOS ASOCIADOS

Ordenador y conexión a Internet

SOFTWARE NECESARIO

- **Acrobat Reader**, versión 6.0 o superior, o **Foxit Reader**, versión 2.3
- **Flash Player**
- **Java Sun** (Google Chrome requiere la actualización 10 de la versión de Java)
- **Reproductor de Windows Media Player** a partir de la versión 9

TIEMPO DE RESPUESTA

Los tutores pedagógicos atenderán a los alumnos en un plazo de 24 horas y los tutores de contenido en un plazo máximo de 48 horas en días laborables.

SERVICIOS DEL CAMPUS VIRTUAL

- **Guía didáctica** En ella se marcan y explican las pautas, orientaciones y recomendaciones necesarias para el seguimiento y aprovechamiento adecuado del curso.

- **Contenidos.** Los contenidos de este curso han sido realizados por un equipo multidisciplinar, entre los que se encuentran expertos en la materia que se desarrolla, pedagogos, docentes y técnicos informáticos en desarrollos multimedia.

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas: comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.



El temario de este curso tiene un **formato dinámico e interactivo**, en base al cual **podrás participar activamente en tu aprendizaje**. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

- **Actividades.** Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

- **Tutores a disposición del alumno:** Un tutor de contenido experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.

Un tutor pedagógico que le ayudará y motivará a lo largo del curso. Se pondrá en contacto periódicamente a los alumnos informándoles de su estado de evolución y animándoles a finalizar con éxito el curso. También les informará de todo lo relativo al curso (información de interés, inclusión de documentación adicional en la biblioteca, etc)

Un tutor técnico o webmaster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.

- **Otros servicios.** Estos cursos disponen de tutorías, correo electrónico, biblioteca (donde se encuentran documentos formativos complementarios, como el manual del curso), chat, Faqs, agenda y calendario, Foro y otros servicios incluidos en el Campus Virtual.

