



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Duración: 180 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Descripción

Este curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación le ofrece una formación especializada en la materia. La expansión de la economía mundial ha dado paso a numerosos cambios en la situación de negocios comerciales, tales como fruterías, pescaderías, carnicerías,.... Así, debido a la gran competencia surgida, es imprescindible remarcar la importancia que recaen las formas de exposición de los productos en el mercado, siendo en muchas ocasiones un aspecto crucial para la decisión final de compra de la clientela.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

A quién va dirigido

Este curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación está dirigido a todas aquellas personas cuya trayectoria profesional esté relacionada con las gestiones propias de caja, carnicería, charcutería, reposición en supermercados o gestión de almacenaje. Así, también podrá realizarlo cualquier persona que, a nivel personal, esté interesada en adquirir los conocimientos propios para la dirección y gestión de supermercados o tiendas de alimentación.

Objetivos

- Conocer los aspectos básicos y más específicos sobre la supervisión y gestión del servicio de charcutería y carnicería en supermercados y tiendas de alimentación.

Para que te prepara

Este curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación le prepara para conocer los aspectos básicos y más específicos sobre la supervisión y gestión del servicio de charcutería y carnicería en supermercados y tiendas de alimentación.

Salidas laborales

Jefes de tienda, Encargados, Supervisores,..., Gerentes de supermercado, Propietarios de tiendas de alimentación.

Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Español de Ciencias Económicas y Sociales de la UNESCO (plum. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las matriculaciones del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MODULO 1. ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Tipos y condiciones de contrato:
3. Protección de las mercancías cárnicas
4. Transporte externo
5. Condiciones y medios de transporte
6. Graneles y envasados
7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO.

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:
2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
5. Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
6. Control instrumental de túneles y cámaras
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos
2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:
3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:
4. Ubicación de mercancías:
5. Condiciones generales de conservación de los productos:
6. Documentación interna
7. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
8. Documentación de reclamación y devolución
9. Órdenes de salida y expedición. Albaranes
10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones
11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA

CÁRNICA

1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos
2. Alteraciones de los alimentos
3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
4. Normativa:
5. Medidas de higiene personal:
6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:
7. Niveles de limpieza:
8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización:
9. Sistemas y equipos de limpieza:
10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN

1. Manejo de base de datos
2. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes
3. Manejo de hoja de cálculo
4. Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras

MODULO 2. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

1. Definición y características organolépticas
2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
3. Situación de la carne después del sacrificio.
4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza.
5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.
6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre.
7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras.
8. Alteraciones de la maduración.
9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
10. Valoración de la calidad de las carnes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).
3. Condiciones técnico-sanitarias.
4. Condiciones ambientales.
5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne.
6. Limpieza general.
7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria.
9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

- 1.Despiece de canales. Partes comerciales.
- 2.Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.
- 3.Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.
- 4.Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.
- 5.Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.
- 6.Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.
- 7.Preparación de despojos comestibles para su comercialización.
- 8.Presentación comercial. El puesto de venta al público.
- 9.Atención al público. Técnicas de venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

- 1.Escandallos. Definición y utilidad.
- 2.Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado.
- 3.Márgenes comerciales. Previsión de venta.
- 4.Control de ventas. Anotaciones y correcciones.
- 5.Montar escaparates de exposición.
- 6.Seleccionar los productos más adecuados.
- 7.Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación.
- 8.Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

alimentacion, Alimentos, Almacén, Almacenaje, animacion, Aprovisionamiento, Asistencia, Bollería, Caja, Carne, Carnicería, Cárnicos, charcutería, Cliente, compra, Comunicación, Control, Dirección, Documentos, Dudas, Empaquetado, Expedición, Fruta, Frutería, Gerente, Gestión, Higiene, Hortofrutícolas, laborales, Liderazgo, lineal, manipulación, Marketing, Master, mercado, Mercantiles, nutrición, Objeciones, Panadería, Pescadería, Productos, Quejas, Reclamaciones, Recursos humanos, Reponedor, Riesgos, Seguridad, Servicio, Stock, Supermercado, supervisión, Surtido, Tiendas, venta

Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alimentación



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Curso de Servicio de Charcutería y Carnicería en Supermercados y Tiendas de Alim



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200