



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Dependiente de Carnicería

Información gratis Dependiente de Carnicería

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

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

Dependiente de Carnicería

Dependiente de Carnicería

Duración: 180 horas

Precio: 150 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Dependiente de Carnicería

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Dependiente de Carnicería

Descripción

La expansión de la economía mundial ha dado paso a numerosos cambios en la situación de negocios comerciales, tales como pesca, carnicerías, fruterías,.... La población ha ido adaptándose a la disposición de la gran mayoría de los productos cárnicos a lo largo de el año. Así, con este curso se aportarán los conocimientos suficientes para poder diferenciar una amplia gama de productos cárnicos, como conocer y valorar los procesos madurativos por los que pasan dichos productos y las medidas más adecuadas para su manejo con mayor higiene y seguridad posible. Las técnicas de venta serán también abordadas en el curso para así aportar una formación al dependiente de comercio en todos sus ámbitos.

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 Dependiente de Carnicería



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todas aquellas personas que estén interesadas, bien por su ámbito profesional, así como a nivel personal, en la adquisición de conocimientos relativos a los productos cárnicos, así como la higiene y seguridad y las técnicas de ver que se pueden utilizar en las carnicerías.

Objetivos

- Conocer y diferenciar los productos de carnicería.
- Aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad en carnicería.
- Organizar correctamente las técnicas de venta que se pueden aplicar en carnicerías.

Para que te prepara

Con la realización del presente curso aprenderás a diferenciar entre numerosos productos de carnicería, las características de dichos productos y su influencia en la vida de las personas. Estarás preparado para manipular productos de carnicería de forma higiénica y con seguridad. El alumnado recibirá los conocimientos necesarios para dominar las técnicas y actitudes que permiten acoger, atender y vender directamente al cliente productos que no necesitan manipulación específica.

Salidas laborales

Comercio, Alimentación, Dependiente de Carnicería, Hostelería, Economía.

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

Dependiente de Carnicería

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

CUALIFICA2



**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).



EUROINNOVA FORMACION

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

EXPIDE EL PRESENTE TITULO 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 El/La interesado/a

Sello

 Centro de Formación
Escuela de Postgrado
EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

 Centro Asociado
INTERNATIONAL COMMISSION
ON DISTANCE EDUCATION
INSTITUTE OF DISTANCE EDUCATION
OF THE UNITED STATES AND CANADA
Naciones Unidas

  

INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Establecimiento Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Jun. Resolución 85/8)

Información gratis Dependiente de Carnicería

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Dependiente de Carnicería

Forma de financiación

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

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate 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.

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos

Información gratis Dependiente de Carnicería



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Dependiente de Carnicería

- Manual teórico 'Dependiente de Carnicería'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

Información gratis Dependiente de Carnicería

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Dependiente de Carnicería

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 Dependiente de Carnicería

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Dependiente de Carnicería

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 mate 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 Dependiente de Carnicería



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. PRODUCTOS DE CARNICERÍA

TEMA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CARNICERÍA (VACUNO, PORCINO, OVINO/CAPRINO Y EMBUTIDOS)

Introducción a los productos de carnicería.

Clasificación de la carne en función del color.

Vacuno.

Ovino y caprino.

Porcino.

Embutidos.

TEMA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CARNICERÍA (AVES, CAZA Y QUESOS)

Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.

Denominación de origen en carnes.

Clasificación comercial.

Aves.

Caza.

Operaciones propias de la preelaboración de carnes.

Despojos y vísceras.

Quesos.

TEMA 3. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

Refrigeración.

La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos de los congelados. Correcta descongelación.

Otros tipos de conservación.

La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas.

Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

TEMA 4. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA NUTRICIÓN

Introducción.

Clasificación de los alimentos.

Vitaminas en la carne.

Minerales.

Agua.

MÓDULO 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN CARNICERÍAS

TEMA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos.

El envasado y la presentación de los alimentos.

El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad.

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.

Higiene del manipulador.

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.

Limpieza y desinfección.

Control de plagas.

TEMA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR CÁRNICO

Características de la carne como alimento.

¿Cómo se puede contaminar la carne?

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector cárnico.

Los sistemas de autocontrol APPCC del sector cárnico.

Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

TEMA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Introducción.

Factores y situaciones de riesgo.

Daños derivados del trabajo.

Consideraciones específicas de seguridad.

Medidas de prevención y protección.

Riesgos biomecánicos asociados al manipulado de productos cárnicos

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE VENTA APLICADAS A CARNICERÍAS

TEMA 1. EL PROCESO DE COMPRA. CONSUMIDOR EN CARNICERÍAS

Proceso de decisión del comprador.

Roles en el proceso de compra.

Complejidad en el proceso de compra.

Tipos de compra.

Psicología del consumidor.

Variables que influyen en el proceso de compra.

TEMA 2. EL PROCESO DE VENTA. VENDEDOR EN CARNICERÍAS

Introducción.

Tipos de ventas.

Técnicas de ventas.

El vendedor.

Tipos de vendedores.

Características del buen vendedor.

Cómo tener éxito en las ventas.

Actividades del vendedor.

Nociones de psicología aplicada a la venta.

TEMA 3. DOCUMENTOS MERCANTILES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN CARNICERÍAS

La ficha del cliente.

La ficha o catálogo del producto o servicio.

El documento de pedido.

El albarán o documento acreditativo de la entrega.

La factura.

Cheque.

Pagaré.

Letra de cambio.

El recibo.

Otros documentos: licencia de uso, certificado de garantía, instrucciones de uso, servicio de atención postventa, otros.

El libro de reclamaciones y su tratamiento administrativo.

TEMA 4. LA COMUNICACIÓN COMERCIAL EN CARNICERÍA

El proceso de comunicación.

Elementos de la comunicación.

Dificultades de la comunicación.

Estructura del mensaje.

Niveles de la comunicación comercial.

Estrategias para mejorar la comunicación.

La comunicación comercial y publicitaria.

TEMA 5. HABILIDADES SOCIALES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN CARNICERÍA

¿Qué son las habilidades sociales?

Escucha activa.

¿Qué es la comunicación no verbal?

Componentes de la comunicación no verbal.

TEMA 6. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE EN CARNICERÍA

Servicio al cliente.

Asistencia al cliente.

Información y formación del cliente.

Satisfacción del cliente.

Formas de hacer el seguimiento.

Derechos del cliente-consumidor.

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

Dependiente de Carnicería

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:

Curso, Formación, Dependiente, Carnicería, Productos, Conservación, Nutrición, Higiene, Seguridad, Manipulación, Higiénica, Alimentos, Sector, Cárnico, Carne, Prevención, Riesgos, Laborales, Técnicas, Venta, Compra, Consumidor, Vendedor, Documentos, Mercantiles, Comunicación, Comercial, Habilidades, Sociales, Servicio, Asistencia, Cliente.,

Información gratis Dependiente de Carnicería

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Dependiente de Carnicería



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 o vía fax al 958 050 200.

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 Dependiente de Carnicería



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200