



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
EDUCA BUSINESS SCHOOL



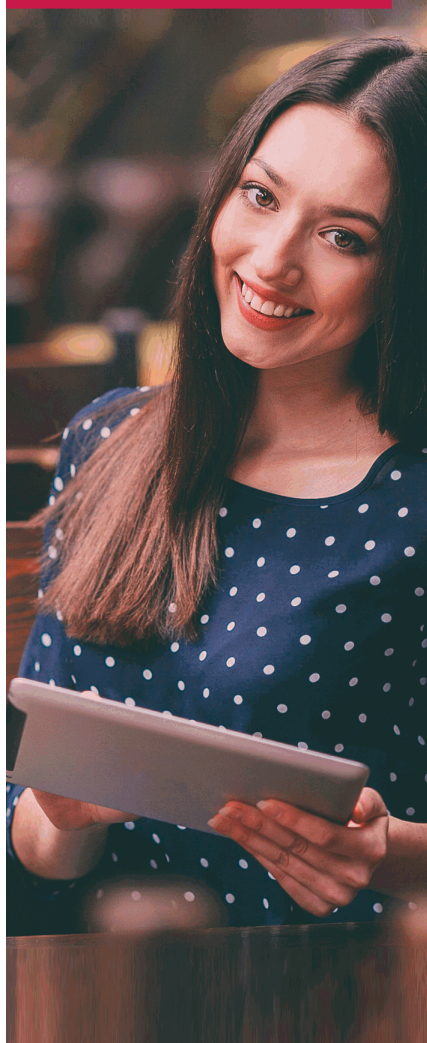
## Postgrado en Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos para Dependientes de Carnicería



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



## Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Postgrado en Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos para Dependientes de Carnicería

**DURACIÓN:**

240 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

199 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado 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 instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





## Descripción

Si tiene interés en desempeñar la función del dependiente de carnicería y desea conocer las técnicas para elaborar preparados cárnicos frescos este es su momento, con el Postgrado en Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos para Dependientes de Carnicería podrá adquirir los conocimientos oportunos para desarrollar esta labor con éxito. Con este curso se aportarán los conocimientos suficientes para poder diferenciar una amplia gama de productos cárnicos, así como conocer y valorar los procesos madurativos por los que pasan dichos productos y las medidas más adecuadas para su manejo con la mayor higiene y seguridad posible.

## Objetivos

- Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas que van a intervenir en el proceso de elaboración de los derivados cárnico.
- Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.
- Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos.
- Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los derivados cárnicos elaborados.
- Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en carnicería e industria cárnica.
- Caracterizar los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje y relacionar sus características con sus condiciones de utilización.
- 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.

## A quién va dirigido

Este Postgrado en Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos para Dependientes de Carnicería está dirigido a profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como a personas interesadas en este entorno laboral.

## Para qué te prepara

El Postgrado en Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos para Dependientes de Carnicería le prepara para tener una visión completa sobre el entorno de las carnicerías adquiriendo las técnicas para desenvolverse como dependiente de carnicerías elaborando preparados cárnicos con éxito.



## Salidas Laborales

Industria Alimentaria / Carnicerías.

## Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Dependiente de Carnicería'
- Manual teórico 'Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

## Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.





## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



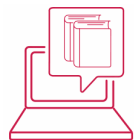
### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS

1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica.
2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.
3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.
4. Control de instalaciones auxiliares.
5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

1. La carne según destino y valoración.
2. Despojos comestibles utilizados en charcutería.
3. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.
4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
5. Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería.
6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
7. Las tripas.
8. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

1. Aditivos.
2. Especies.

3. Condimentos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS**

1. Características y reglamentación.
2. El picado y amasado.
3. La embutición.
4. Atado o grapado.
5. Dosificación de masas para hamburguesas.
6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.
7. Maceración de productos cárnicos frescos.
8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO Y DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS**

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectores).
2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos.
3. Composición, montaje y desmontaje de elementos.
4. Funcionamiento, dispositivos de control.
5. Operaciones de mantenimiento.
6. Control de cámaras de refrigeración.
7. Control de cámaras de congelación.
8. Manejo, medidas de seguridad.
9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento.
10. Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad.
11. Recipientes, baños, inyectores, moldes: utilidad.
12. Elementos de transporte.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS**

1. La charcutería.
2. El obrador industrial.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENVASADO DE LA CARNE**

1. El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.
2. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
3. Elementos de cerrado.
4. Su conservación y almacenamiento.
5. Etiquetas y otros auxiliares.
6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
7. Tipos de etiquetas, su ubicación.
8. Otras marcas y señales, códigos.

9. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.
10. Exposición a la venta.

## PARTE 2. DEPENDIENTE DE CARNICERÍA

### MÓDULO 1. PRODUCTOS DE CARNICERÍA

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

1. Introducción a los productos de carnicería.
2. Clasificación de la carne en función del color.
3. Vacuno.
4. Ovino y caprino.
5. Porcino.
6. Embutidos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CARNICERÍA (AVES, CAZA Y QUESOS)

1. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
2. Denominación de origen en carnes.
3. Clasificación comercial.
4. Aves.
5. Caza.
6. Operaciones propias de la preelaboración de carnes.
7. Despojos y vísceras.
8. Quesos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Refrigeración.
2. La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos de los congelados. Correcta descongelación.
3. Otros tipos de conservación.
4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA NUTRICIÓN

1. Introducción.
2. Clasificación de los alimentos.
3. Vitaminas en la carne.
4. Minerales.
5. Agua.

### MÓDULO 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN CARNICERÍAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS



1. Los métodos de conservación de los alimentos.
2. El envasado y la presentación de los alimentos.
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad.
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
6. Higiene del manipulador.
7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.
8. Limpieza y desinfección.
9. Control de plagas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR CÁRNICO**

1. Características de la carne como alimento.
2. ¿Cómo se puede contaminar la carne?
3. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector cárnico.
4. Los sistemas de autocontrol APPCC del sector cárnico.
5. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

1. Introducción.
2. Factores y situaciones de riesgo.
3. Daños derivados del trabajo.
4. Consideraciones específicas de seguridad.
5. Medidas de prevención y protección.
6. Riesgos biomecánicos asociados al manipulado de productos cárnicos

### **MÓDULO 3. TÉCNICAS DE VENTA APLICADAS A CARNICERÍAS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE COMPRA. CONSUMIDOR EN CARNICERÍAS**

1. Proceso de decisión del comprador.
2. Roles en el proceso de compra.
3. Complejidad en el proceso de compra.
4. Tipos de compra.
5. Psicología del consumidor.
6. Variables que influyen en el proceso de compra.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE VENTA. VENDEDOR EN CARNICERÍAS**

1. Introducción.
2. Tipos de ventas.
3. Técnicas de ventas.
4. El vendedor.
5. Tipos de vendedores.
6. Características del buen vendedor.

7. Cómo tener éxito en las ventas.
8. Actividades del vendedor.
9. Nociones de psicología aplicada a la venta.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTOS MERCANTILES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN CARNICERÍAS**

1. La ficha del cliente.
2. La ficha o catálogo del producto o servicio.
3. El documento de pedido.
4. El albarán o documento acreditativo de la entrega.
5. La factura.
6. Cheque.
7. Pagaré.
8. Letra de cambio.
9. El recibo.
10. Otros documentos: licencia de uso, certificado de garantía, instrucciones de uso, servicio de atención postventa, otros.
11. El libro de reclamaciones y su tratamiento administrativo.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN COMERCIAL EN CARNICERÍA**

1. El proceso de comunicación.
2. Elementos de la comunicación.
3. Dificultades de la comunicación.
4. Estructura del mensaje.
5. Niveles de la comunicación comercial.
6. Estrategias para mejorar la comunicación.
7. La comunicación comercial y publicitaria.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. HABILIDADES SOCIALES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN CARNICERÍA**

1. ¿Qué son las habilidades sociales?
2. Escucha activa.
3. ¿Qué es la comunicación no verbal?
4. Componentes de la comunicación no verbal.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE EN CARNICERÍA**

1. Servicio al cliente.
2. Asistencia al cliente.
3. Información y formación del cliente.
4. Satisfacción del cliente.
5. Formas de hacer el seguimiento.
6. Derechos del cliente-consumidor.