

CARNICERO/A PARA LA VENTA EN COMERCIO

77011015

PRIMER SEMESTRE

- * Acondicionamiento de la carne para su comercialización
 - La carne
 - Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos
 - Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización
 - Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos
- * Preparación de materias primas
 - Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria
 - Materias primas auxiliares en la industria alimentaria
 - Conservación de materias primas y materiales auxiliares
 - Operaciones básicas de preparación de materias primas
 - Seguridad laboral y seguridad alimentaria
- * Elaboración de preparados cárnicos frescos
 - Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas
 - Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos
 - Condimentos, especias y aditivos
 - La elaboración de productos cárnicos frescos
 - Manejo de equipos y elementos de trabajo en carnicería
 - Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de productos cárnicos
 - Envasado de la carne
- * Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
 - Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria
 - Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos
 - Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria
 - Protección medioambiental en la industria alimentaria

SEGUNDO SEMESTRE

- * Elaboración de curados y salazones cárnicos
 - Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos
 - Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas
 - Salazones y adobados cárnicos
 - Productos cárnicos curados
 - El ahumado
 - Fermentación o maduración
 - Tratamientos de conservación
 - Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas
 - Toma de muestras para la elaboración de productos curados

- * Higiene general en la industria alimentaria
 - Importancia de la higiene en la industria alimentaria
 - Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias
 - Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias
 - Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización
 - Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización
 - Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria
 - Incidencia ambiental de la industria alimentaria. Residuos y contaminantes
 - Medidas de protección ambiental
- * Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria
 - Operaciones y procesos principales de la industria alimentaria
 - Operaciones basadas en transformaciones químicas: fermentación y reactores biológicos
 - Conceptos básicos de prevención de riesgos laborales
 - Factores y situaciones de riesgo en la industria alimentaria
 - Medidas de protección y prevención de riesgos laborales

TERCER SEMESTRE

- * Elaboración de conservas y cocinados cárnicos
 - Tratamientos térmicos para conservas cárnicas
 - Productos cárnicos tratados por el calor
 - Tratamientos de conservación por frío
 - Platos cocinados y conservas cárnicas
 - Incidencia ambiental de las industrias cárnicas
 - Calidad y seguridad en la industria alimentaria
 - Seguridad personal en la industria cárnica
- * Manipulación de cargas con carretillas elevadoras
 - Manipulación y transporte de mercancías
 - Embalaje y paletización de mercancías
 - Carretillas para el transporte de mercancías
 - Manejo y conducción de carretillas
 - Carga y descarga de mercancías

CUARTO SEMESTRE

- * Acondicionamiento de la carne para su uso industrial
 - Preparación de la carne para su uso industrial
 - Conservación y mantenimiento de la carne en la industria
 - Toma de muestras en la industria cárnica
- * Envasado y empaquetado de productos alimentarios
 - Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria
 - Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria
 - Materiales de embalaje y envasado
 - Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje
 - Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje

QUINTO SEMESTRE

- * Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos
 - Recepción y expedición de mercancías
 - Control y manejo de túneles y cámaras de frío
 - Almacenamiento de productos cárnicos
 - Medidas de higiene en la industria cárnica
 - Aplicaciones informáticas al control del almacén
- * Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios
 - Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios
 - Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios
 - Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios

SEXTO SEMESTRE

- * Gestión de la atención al cliente/consumidor
 - Procesos de atención al cliente/consumidor
 - Calidad en la prestación del servicio de atención al cliente
 - Aspectos legales en la relación con la atención al cliente
- * Técnicas de información y atención al cliente/consumidor
 - Gestión y tratamiento de la información del cliente/consumidor
 - Técnicas de comunicación a clientes/consumidores