







Especialista en Higiene y



INESEM

SINESS SCHOOL

Seguridad en Carnicerías

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

Especialista en Higiene y

duración total: 180 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

La higiene en los comercios alimenticios es de vital importancia. Los productos que se venden en estos comercios tienen la calidad adecuada para el consumo. El curso de Higiene y Seguridad en Carnicerías recibirá la formación necesaria para implementar las medidas de seguridad e higiene en las carnicerías.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Aprender a clasificar la carne en función del color.
- Conocer la denominación de la carne en función del color.
- Conocer las técnicas de envasado y la presentación de la carne.
- Conocer cuales son las formas de las que puede contarse.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El presente curso de Especialista en Higiene y Seguridad proporciona la formación necesaria para poder implantar técnicas de s

salidas laborales

Dependiente, Carnicero, Gestor de carnicería, Técnico c

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

en la TITULACIÓN en
el mes de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los 3 meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Higiene y Seguridad en Carnicerías'

+ Información Gratis



+ Información Gratis



Especialista en Higiene y

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendario
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

La finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Para los cursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. PRODUCTOS DE CARNES UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE PORCINO, OVINO/CAPRINO Y EMBUTIDOS)

- 1.Introducción a los productos de carnicería.
- 2.Clasificación de la carne en función del color.

+ Información Gratis

- 3.Vacuno.
- 4.Ovino y caprino.
- 5.Porcino.
- 6.Embutidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LAS CARNES (CARNES DE CAZA Y QUESOS)

- 1.Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica Protegida.
- 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

- 1.Refrigeración.
- 2.La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos.
- 3.Otros tipos de conservación.
- 4.La conservación en cocina: los escabeches y otras técnicas.
- 5.Ejecución de operaciones necesarias para la conservación.

+ Información Gratis

despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS

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

UNIDAD FORMATIVA 2. HIGIENE Y SEGURIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE

- 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 y distribución de 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

+ Información Gratis

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LA

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 |

+ Información Gratis

+ Información Gratis