Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos

Ajustado a INAI0108

Duración:
430 horas

Facilidades
de pago

Prácticas
en empresas

Certifica
tus estudios

femxa
escuelas profesionales

¡Conoce las técnicas de corte y aprende a elaborar los mejores productos!

femxa
escuelas profesionales

Descripción

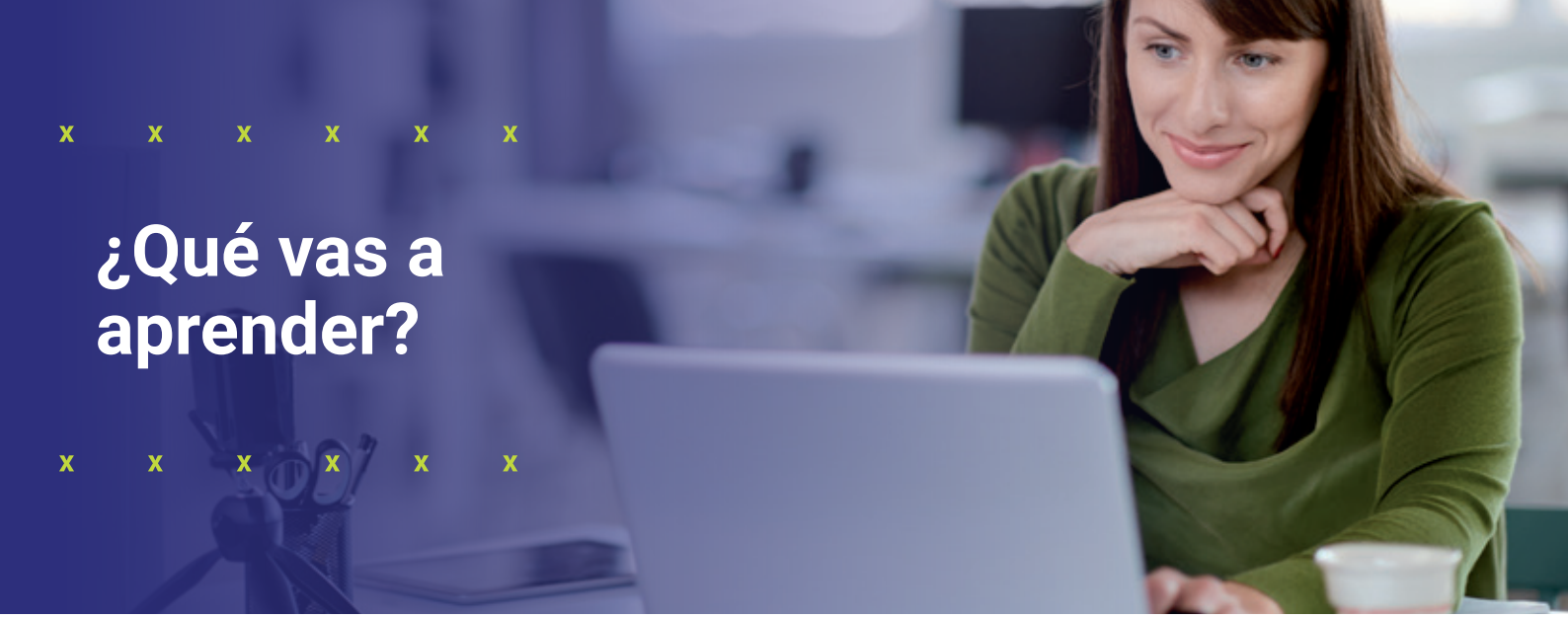
El trabajo de la carnicería es muy variado, ya que además de realizar el corte necesario a la carne para consumir con posterioridad, se necesita habilidad para preparar los productos derivados y dotes de comunicación para ejercer un servicio de atención al cliente directo que satisfaga a las personas que vayan a comprar nuestra mercancía. Con la formación adecuada, tu desarrollo laboral en este campo está garantizado.

Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad INAI0108 y cuenta con una carga lectiva de 430 horas.

Con tu titulación de Femxa, avalarás tus conocimientos y capacitación. Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.

femxa
escuelas profesionales
otorga este
Diploma de Aprovechamiento
y certifica que
José García Peláez
ha completado con éxito el programa formativo de
TU CURSO EN FEMXA ESCUELAS PROFESIONALES
Helena Muñoz
Tutor/a y supervisor del curso
Diego Araujo
Jefe/a de Formación

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.



¿Qué vas a aprender?

Temario

- **Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos.**
- **Acondicionamiento y tecnología de la carne.**
  - Acondicionamiento de la carne para su comercialización.
  - Acondicionamiento de la carne para su uso industrial.
- **Elaboración de preparados cárnicos frescos.**
- **Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales.**
  - Elaboración de curados y salazones cárnicos.
  - Elaboración de conservas y cocinados cárnicos.

Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

Manipulador de Alimentos Sector Cárnico. Con este curso estarás preparado para realizar una adecuada manipulación de los alimentos cárnicos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores.

Curso de Formación Básica en Higiene Alimentaria: Food Defense, APPCC, Limpieza y Desinfección. Con este curso aprenderás los conceptos de Food Defense, APPCC y limpieza y desinfección de productos hortofrutícolas.

Salidas profesionales

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Acabar con Femxa el curso de Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos te va a permitir trabajar en establecimientos de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, medianas y grandes empresas, dedicados a la elaboración de productos cárnicos.
En estos lugares de trabajo podrás desenvolver cualquiera de las siguientes tareas profesionales:

- Carnicero.
- Carnicero-charcutero.
- Elaborador de productos cárnicos.
- Preparador de jamones.
- Chacinero-Charcutero.
- Preparador de precocinados y cocinados.
- Salador de productos cárnicos.
- Curador de productos cárnicos.

Formamos tu futuro

Metodología educativa

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

100% flexible

El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

Tutor personal

Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- Intuitivo y fácil de usar
- Disponible 24/7
- Recursos multimedia
- Herramientas de comunicación
- Soporte técnico profesional y ágil

femxa
escuelas profesionales

UNE 19601
BUREAU VERITAS
Certification

Empresa Solidaria 2025

Tel. 900 470 911 | escuelasprofesionales@cursosfemxa.es | **www.cursosfemxa.es/escuelasprofesionales**