



x x  
x x  
x x

# Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos

x x  
x x  
x x

.....  
Ajustado a INAI0108



Duración:  
430 horas



Facilidades  
de pago



Prácticas  
en empresas



Certifica  
tus estudios

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

x x x x  
x x x x  
x x x x

**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.

## Titulación

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





x x x x x x

# ¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

## 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.





x x x x x x

# Salidas profesionales

x x x x x x

## » 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.
- Chacinerero-Charcutero.
- Preparador de precocinados y cocinados.
- Salador de productos cárnicos.
- Curador de productos cárnicos.



x x x x x

**Formamos  
tu futuro**

x x x x



# 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

X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X

# femxa

escuelas profesionales

