

# ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

## FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

## INFORMACIÓN

### C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Avda. Gerardo Molina, s/n

Telf.: 968578200

[cifeatorrepacheco@carm.es](mailto:cifeatorrepacheco@carm.es)

[www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/](http://www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)

### C.I.F.E.A. DE LORCA

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

[cifealorca@carm.es](mailto:cifealorca@carm.es)

[www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/](http://www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)

### C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

[cifeamolinassegura@carm.es](mailto:cifeamolinassegura@carm.es)

[www.murciaeduca.es/ccamolinassegura/sitio/](http://www.murciaeduca.es/ccamolinassegura/sitio/)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)

### C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

[cifeajumilla@carm.es](mailto:cifeajumilla@carm.es)

[www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/](http://www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)

HOMOLOGADO POR:



COORDINACIÓN:



FINANCIADO POR:



Cofinanciado por la Unión Europea



Región de Murcia  
Consejería de Agua, Agricultura,  
Ganadería y Pesca

## ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia



## Dependiente de carnicería y charcutería. Curso de iniciación

70 HORAS

MA05

## OBJETIVOS

Conocer las distintas canales y piezas de las carnes, su acondicionamiento, las técnicas de corte y confeccionado, para su posterior comercialización, así como, los procesos de elaboración de preparados cárnicos frescos y de los productos embutidos.

Saber utilizar e identificar los tratamientos de conservación y los métodos de almacenamiento de las piezas cárnicas y de sus productos elaborados.

Aprender el manejo y mantenimiento de los equipos, la maquinaria, y los elementos de trabajo de los establecimientos cárnicos.

Dar a conocer las normas de higiene y prevención, necesarias para la práctica de la carnicería

## DESTINATARIOS

Curso destinado a trabajadores del sector agrario y alimentario, cualificado o no cualificado que tengan algún tipo de vinculación o interés con la industria cárnica y agroalimentaria.

## NORMATIVA

- Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

## PROGRAMACIÓN

### Teoría: \_\_\_\_\_

Tema 1. Higiene personal y de instalaciones (2,5h)

Tema 2. Riesgos laborales (1,5h)

Tema 3. Recepción de mercancías (1h)

Tema 4. La carne (2,5h)

Tema 5. Conservación de los diferentes productos frescos (1,5h)

Tema 6. Comportamientos de compra y venta (1h)

Tema 7. Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos (2h)

Tema 8. Condimentos, especies y aditivos (1h)

Tema 9. Elaboración y preparados cárnicos frescos (2h)

Tema 10. Envasado de la carne (10h)

### Prácticas: \_\_\_\_\_

Tema 11. Identificación de los requerimientos y realización de las operaciones de limpieza, desinfección, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares (2h)

Tema 12. Aplicación de las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles. Calidad e higiene requeridas de los mismos (2h)

Tema 13. Identificación y uso de maquinaria y herramientas, (cuchillos, hachas, sierras de corte, etc.) (2h)

Tema 14. Análisis de los procesos de transformación del músculo y otros tejidos animales en la carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido. Identificación y valoración de la carne según sus características (2h)

Tema 15. Procedimientos de aplicación de frío industrial, aplicación de tratamientos de refrigeración, congelación y otros sistemas de conservación de productos cárnicos (2h)

Tema 16. Conocer las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos (2h)

Tema 17. Elaboración de productos cárnicos (42h)