

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

www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/

www.sftt.es

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

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

cifealorca@carm.es

www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/

www.sftt.es

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

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

cifeamolinasdesegura@carm.es

www.murciaeduca.es/ccamolinasdesegura/sitio/

www.sftt.es

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

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

cifeajumilla@carm.es

www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/

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



Elaboración de embutidos

20 HORAS

MA06

OBJETIVOS

1. Dominar las técnicas de corte, deshuese y porcionado de carne
2. Adquirir conocimientos sobre las características y propiedades de cada tipo de carne, así como su uso en la gastronomía
3. Aprender las medidas adecuadas de seguridad e higiene alimentaria para garantizar la calidad y salubridad de los productos cárnicos
4. Desarrollar habilidades prácticas para el manejo eficiente de herramientas y equipos de corte
5. Prepararse para enfrentar los desafíos y exigencias del mercado laboral en el sector de la gastronomía y la restauración

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 (1h)

Tema 2. Riesgos laborales (1 h)

Tema 3. Condimentos, especias y aditivos (1 h)

Tema 4. Elaboración de preparados cárnicos frescos (1 h)

Tema 5. Envasado de la carne (1 h)



Prácticas: _____

Tema 6. Elaboración de productos cárnicos crudos (3 h)

Tema 7. Elaboración de productos cárnicos fermentados (1 h)

Tema 8. Elaboración de productos cárnicos salados (1 h)

Tema 9. Elaboración de productos cárnicos tratados por calor (10 h)