

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

cifeamolinassegura@carm.es

www.murciaeduca.es/ccamolinassegura/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: _____



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



Comercialización, despique, deshuesado y fileteado de ovino, caprino y bovino

20 HORAS

MA07

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. Recepción y expedición de mercancías (1 h)

Tema 4. La carne (2 h)



Prácticas: _____

Tema 5. Despiece de cordero y cabrito (2h)

Tema 6. Troceado de cordero y cabrito (3 h)

Tema 7. Deshuese/limpieza de piezas de bovino (5 h)

Tema 8. Fileteado de bovino (5 h)