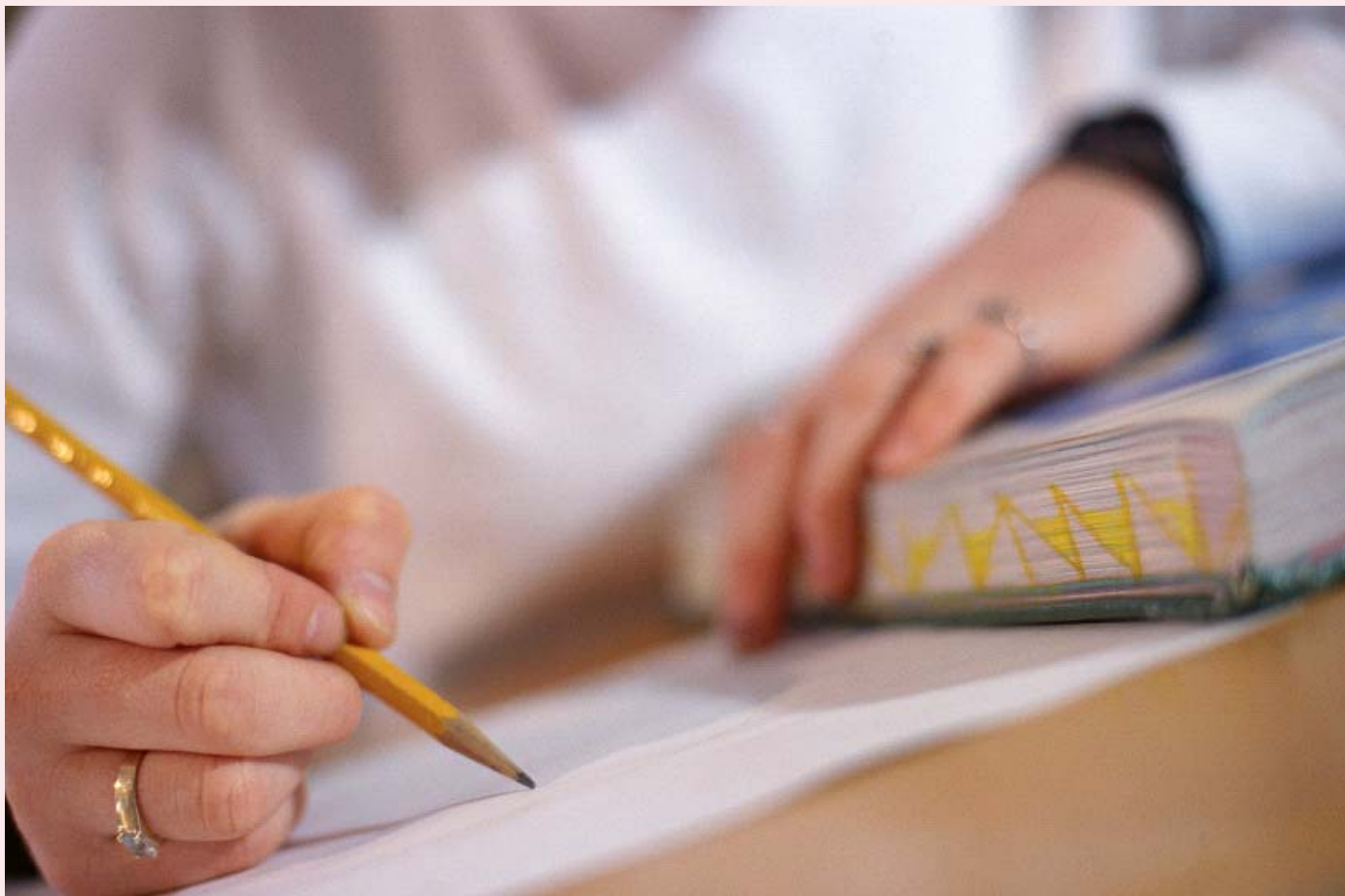




**fedecarne**  
FEDERACIÓN MADRILEÑA  
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN



# CATÁLOGO DE CURSOS

## CATÁLOGO DE CURSOS

C/ Caños del Peral, 1 - 28013 Madrid - Tel.: 91 547 13 24 - Fax: 91 542 77 85

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

Trabajando por el futuro de nuestros asociados

**INDICE****CURSOS GRATUITOS PARA TRABAJADORES EN REGIMEN GENERAL FEDECARNE**

<b>TÉCNICAS PROFESIONALES</b> .....	1
Innovación en preparados.....	1
Innovación en preparados de ave.....	1
Platos precocinados.....	1
Experto cortador de jamón.....	1
Maridaje vinos y carnes.....	1
<b>INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES</b> .....	1
Informática básica (Word y Excel) .....	1
Informática básica (Internet y correo electrónico) .....	1
Gestión informática en la carnicería-charcutería FDGS.....	1
<b>MARKETING Y VENTAS</b> .....	1
Rotulación .....	1
Marketing y ventas.....	1
Prevención de riesgos laborales .....	1
<b>IDIOMAS</b> .....	1
Inglés básico.....	1
<b>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</b> .....	1
Prevención de riesgos laborales .....	1
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> .....	1
Manipulador de alimentos.....	1
Etiquetado general de la carne y derivados cárnicos.....	2
Consultoría sanitaria .....	2
Implantación autocontrol basado en guía de prácticas correctas de higiene .....	2
Norma de calidad AENOR.....	2
Norma de calidad AENOR en el punto de venta .....	2
Plan de limpieza y desinfección en establecimiento minorista de la carne .....	2
Diseño higiénico de establecimiento minorista de alimentación .....	2
Diseño higiénico de obrador de establecimiento detallista de la carne .....	2
Formador de formadores de manipuladores de alimentos .....	2
Diseño de fichas de productos elaborados.....	2
Elaboración de procedimientos de trabajo para la gestión de las buenas prácticas de manipulación .....	2
Auditorías internas de verificación de sistemas de autocontrol.....	2
Trazabilidad y etiquetado en carne fresca .....	2
Inspecciones oficiales. Tipos de toma de muestra de control oficial.....	2
Control microbiológico de carne y derivados cárnicos. Análisis de grifo.....	2
Implantación práctica de sistemas de autocontrol.....	2

**CURSOS GRATUITOS PARA TRABAJADORES Y AUTONOMOS 2012 (ADECARNE)**

<b>TÉCNICAS PROFESIONALES</b> .....	3
Corte y deshuese de jamón.....	3
Técnicas de elaboración de productos cárnicos.....	3
<b>INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES</b> .....	3
Alfabetización informática .....	3
<b>MARKETING Y VENTAS</b> .....	3
Rotulación .....	3
<b>IDIOMAS</b> .....	3
Inglés básico.....	3
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> .....	3
Implantación de sistemas de autocontrol en la carnicería .....	3
Norma de calidad AENOR.....	3



**CURSOS GRATUITOS PARA TRABAJADORES Y AUTONOMOS 2012 (CEDECARNE)**

<b>TÉCNICAS PROFESIONALES</b> .....	4
Dependiente/a de carnicería .....	4
Dependiente/a charcutería.....	4
<b>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</b> .....	4
Prevención de Riesgos laborales.....	4
<b>MARKETING Y VENTAS</b> .....	4
Escaparatismo.....	4
Merchandising.....	4

**CURSOS PRIVADOS CON PRATICAS EN EMPRESAS 2012**

<b>TÉCNICAS PROFESIONALES</b> .....	5
Dependiente/a de carnicería .....	5
Dependiente/a charcutería .....	5



## CURSOS GRATUITOS PARA TRABAJADORES EN REGIMEN GENERAL 2012 (FEDECARNE)

## TÉCNICAS PROFESIONALES

Innovación en preparados	P	8 h	○	Será impartido por el prestigioso maestro Charcutero-Cocinero Francesc Reina, quién mostrará su arte e imaginación en elaborados artesanal. Máx. 15 personas por curso.
Innovación en preparados de ave	P	8 h	○	Será impartido por el prestigioso maestro Charcutero-Cocinero Francesc Reina, quién mostrará su arte e imaginación en elaborados artesanal. Máx. 15 personas por curso.
Platos precocinados	P	8 h	○	Será impartido por el prestigioso maestro Charcutero-Cocinero Francesc Reina, quién mostrará su arte e imaginación en elaborados artesanal. Máx. 15 personas por curso.
Experto cortador de jamón	P	10 h		Impartido por la Fundación Jamón Serrano de Madrid. Se contará con un jamón y una paletilla para cada dos alumnos. Máx. 12 alumnos por curso
Maridaje vinos y carnes	P	8 h	★	Encontrar las características diferenciales de los vinos y aprender a elegir entre aquellos caldos que ayudan a potenciar el sabor de las carnes.

## INFORMATICA Y COMUNICACIONES

Informática básica (Word y Excel)	P	25 h	★	Destinado principalmente para principiantes en la informática. Conocimientos necesarios para saber desenvolverse con soltura en el sistema operativa Windows y Microsoft Office.
Informática básica(Internet y correo electrónico)	P	15 h	★	Destinado principalmente para principiantes en la informática. Conocimientos necesarios para saber desenvolverse con soltura en el sistema operativa Windows, Internet y Microsoft Outlook.
Gestión informática en la carnicería-charcutería FDGS	M	50		Gestión de compras,

## MARKETING Y VENTAS

Rotulación	P	8 horas	★	Taller Práctico para aprender y perfeccionar el diseño de carteles.
Marketing y venta	P	15 h		Dotar a los participantes de los conocimientos, herramientas y habilidades necesarias para poder gestionar las acciones de marketing de una carnicería y/o charcutería.

## IDIOMAS

Inglés básico	P	20 h	★	Pretende introducir a los alumnos/as en la lengua inglesa, en las formas oral y escrita de manera que puedan desenvolverse con el idioma en situaciones de la vida diaria o en el puesto de trabajo.
---------------	---	------	---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Prevención de riesgos laborales	M	50 h		Específico para establecimientos carnicos
---------------------------------	---	------	--	-------------------------------------------

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Manipulador de alimentos	M	10 h		Específico de carnicería-charcutería
--------------------------	---	------	--	--------------------------------------



Etiquetado general de la carne y derivados cárnicos en establecimientos detallistas de la carne	M	16 h		Información obligatoria hacia el consumidor, incorporado en el etiquetado de los alimentos comercializados.
Consultoría sanitaria	M	50 h		Asesorar sobre las condiciones higiénico-sanitarias y estructurales a cumplir.
Implantación autocontrol basado en guía de prácticas correctas de higiene de comercio detallista de la carne	D	50 h		Informar sobre la implantación de autocontrol a través de la guía de prácticas correctas de higiene, seguimiento de la aplicación práctica y revisión de los registros de verificación de los planes de higiene.
Norma de calidad AENOR. Calidad de servicio para pequeño comercio: requisitos para carnicería-charcutería	M	52 h		Calidad de servicio para pequeño comercio: requisitos para carnicería-charcutería.
Norma de calidad AENOR. Calidad de servicio para pequeño comercio: requisitos para carnicería-charcutería	M	67h	★	Trasladar lo procedimientos sobre atención al cliente en punto de venta, así como informar sobre el modelo de manual de calidad, facilitando un modelo del mismo
Plan de limpieza y desinfección en establecimiento minorista de la carne	M	45 h	★	Asesorar sobre los distintos productos de limpieza y desinfección, fichas técnicas, protocolos de limpieza y desinfección y verificación de la eficacia de la limpieza y desinfección realizada en el establecimiento, mediante microchecks.
Diseño higiénico de establecimiento minorista de alimentación	M	43 h	★	Informar sobre el diseño higiénico del establecimiento, flujo de líneas de trabajo y elaboración.
Diseño higiénico de obrador de establecimiento detallista de la carne	M	43 h	★	Informar sobre requerimientos estructurales e higiénico-sanitarios de obrador.
Formador de formadores de manipuladores de alimentos	M	55 h	★	Acercar sobre el procedimiento de enseñanza-aprendizaje en personas adultas.
Diseño de fichas de productos elaborados en obradores de establecimientos minoristas de la carne.	M	43	★	Asesorar sobre los modelos de ficha de producto,
Elaboración de procedimientos de trabajo para la gestión de las buenas prácticas de manipulación/elaboración	M	43	★	Crear procedimientos de trabajo personalizados según la dinámica de trabajo del establecimiento, con la finalidad de optimizar unas bpm/bpe.
Auditorías internas de verificación de sistemas de autocontrol	M	47	★	Fijar el protocolo de actuación en auditorías de autocontrol, diferenciando las no conformidades, propuesta de acciones correctoras y planes de mejora.
Trazabilidad y etiquetado en carne fresca	M	43	★	Definir la trazabilidad y sus herramientas de soporte: documentación acreditativa, etiquetado y registros de verificación
Inspecciones oficiales. Tipos de toma de muestra de control oficial: informativas y oficiales	M	43	★	Informar sobre la dinámica de las inspecciones. Deberes y obligaciones del inspeccionado. Funciones del inspector de salud pública. Tipos de muestras de control oficial. Responsabilidad derivada.
Control microbiológico de carne y derivados cárnicos. Análisis de grifo.	M	43	★	Conocer los factores óptimos de crecimiento microbiológico según las características de los productos. Informar de los principales microorganismos patógenos en carne y derivados cárnicos. Análisis de riesgos, frecuencia de toma de muestras. Control de agua de grifo.
Implantación práctica de sistemas de autocontrol.	M	56	★	Asesorar sobre los distintos registros de verificación en función de los distintos planes de higiene del sistema de autocontrol. Cumplimentación práctica de los distintos registros de la agenda de autocontrol higiénico-sanitaria. Informar sobre documentación de acompañamiento de los distintos planes de higiene.



## CURSOS GRATUITOS PARA DESEMPLEADOS Y AUTONOMOS 2012 (ADECARNE)

## TÉCNICAS PROFESIONALES

Corte y deshuese de jamón	P	17 h		Enseñar las técnicas de corte de jamón serrano.
Técnicas de elaboración de productos cárnicos	P	17 h		Conocer el manejo y dosificación de los aditivos para la elaboración de productos cárnicos, con el objeto de minimizar los defectos de elaboración y rebajar los riesgos de intoxicaciones.

## INFORMATICA Y COMUNICACIONES

Alfabetización informática	P	27 h	★	Destinado principalmente para principiantes en la informática. Conocimientos necesarios para saber desenvolverse con soltura en el sistema operativa Windows y Microsoft Office.
----------------------------	---	------	---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## MARKETING Y VENTAS

Rotulación	P	8 horas	★	Taller Práctico para aprender y perfeccionar el diseño de carteles.
------------	---	---------	---	---------------------------------------------------------------------

## IDIOMAS

Inglés básico	P	27 h	★	Pretende introducir a los alumnos/as en la lengua inglesa, en las formas oral y escrita de manera que puedan desenvolverse con el idioma en situaciones de la vida diaria o en el puesto de trabajo.
---------------	---	------	---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Implantación de sistemas de autocontrol en la carnicería	M	52 h		Informar sobre los análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
Norma de calidad AENOR	M	18 h		Calidad de servicio para pequeño comercio: requisitos para carnicería-charcutería.



## CURSOS GRATUITOS PARA TRABAJADORES Y AUTONOMOS 2012 (CEDECARNE)

## TÉCNICAS PROFESIONALES

Dependiente/a de carnicería	P	16 h	★	Destinado principalmente para desempleados, será un curso básico, se dará el certificado de manipulador, atención al cliente, nociones sobre los nombres de las piezas, donde se encuentran y demostración de corte.
Dependiente/a charcutería	P	16 h	★	Destinado principalmente para desempleados, será un curso básico, se dará el certificado de manipulador, atención al cliente, nociones sobre los nombres de las piezas, donde se encuentran y demostración de corte.

## PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Prevención de Riesgos laborales	M	50 h		Específico para establecimientos carnicos, destinado principalmente para autónomos.
---------------------------------	---	------	--	-------------------------------------------------------------------------------------

## MARKETING Y VENTAS

Escaparatismo	T	85 h		Desarrollar una actuación creativa del establecimiento, ofrecer una herramienta eficaz y actual para dotar de dinamismo y modernidad a su establecimiento.
Merchandising	D	60 h		Analizar la información esencial que se maneja en el diseño de escaparates. Diseñar distintos tipos de escaparate. Analizar los procesos de montaje





## CURSOS PRIVADOS CON PRACTICAS EN EMPRESAS

## TÉCNICAS PROFESIONALES

Dependiente/a de carnicería	P	150 h	★	Dirigido a aquellas personas que deseen incorporarse con garantías al mundo laboral. El objetivo será adquirir los conocimientos sobre las carnes de las diferentes especies y piezas que las componen, procediendo al despiece, fileteado y picado de las mismas para su posterior comercialización.
Dependiente/a charcutería	P	150 h	★	Dirigido a aquellas personas que deseen incorporarse con garantías al mundo laboral. El objetivo será adquirir los conocimientos sobre los productos curados, cocidos, ahumados, salazones, etc... y técnicas de corte, loncheado y deshuese, así como la disposición de los productos en el mostrador.