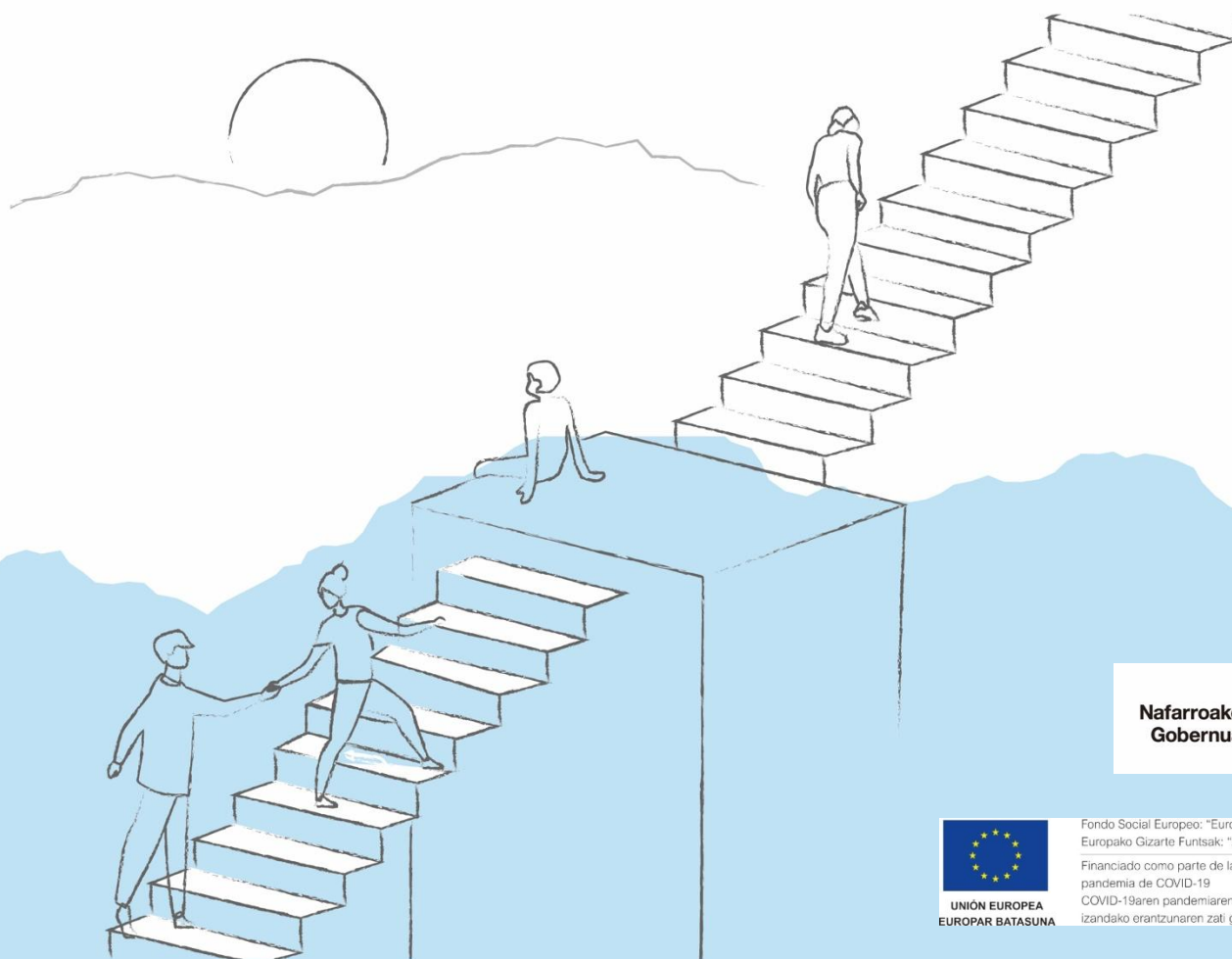


RODOÍA

CURSO COFINANCIADO
POR EL SERVICIO NAVARRO DE EMPLEO
Y POR LA UNIÓN EUROPEA

CARNICERÍA EN COMERCIO DE FRONTERA NAVARRA



Nafarroako  Gobierno
Gobernua de Navarra



Fondo Social Europeo: "Europa invierte en tu futuro"
Europako Gizarte Funtzak: "Zure etorkizunean inbertitzen du"
Financiado como parte de la respuesta de la Unión a la
pandemia de COVID-19
COVID-19aren pandemiaren aurrean Europar Batasunak
izandako erantzunaren zati gisa finantzatua





CURSO COFINANCIADO
POR EL SERVICIO NAVARRO DE EMPLEO
Y POR LA UNIÓN EUROPEA

CARNICERIA EN COMERCIO DE FRONTERA NAVARRA

🕒 Duración: 170 horas

💻 Modalidad: Presencial

📅 Fechas: Del 18 de octubre al 12 de diciembre de 2023
De lunes a viernes de 9:15h a 14:30h

📧 Inscripciones: comercialnavarra@rodoia.com - 690 981 219

📍 Lugar: VENTA PEIO- Barrio Dantxarinea s/n, 31711 URDAX (NAVARRA)

👥 Dirigido a: Prioritariamente desempleados/as con compromiso de contratación



Objetivo del curso

- Adquirir los conocimientos necesarios para proporcionar un servicio de atención al el/la cliente/a diferenciador y de calidad, así como poder medir el grado de satisfacción de los clientes.
- Capacitar al alumno para comprender y utilizar expresiones cotidianas de uso muy frecuente, así como, frases sencillas destinadas a satisfacer necesidades de tipo inmediato como presentarse a sí mismo y a otros,
Pedir y dar información personal básica sobre su domicilio, sus pertenencias y las personas que conoce, y relacionarse de forma elemental siempre que su interlocutor hable despacio y con claridad y esté dispuesto a cooperar.
- Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.
- Adquirir los conocimientos de los procesos, productos cárnicos, utensilios y maquinaria para realizar las labores de despiece y obtención de piezas cárnicas, cumpliendo con la legislación y normativa higiénico-sanitaria vigente y la ley de protección de riesgos laborales.
- Realizar, de acuerdo a las especificaciones y fórmulas establecidas, las fases del proceso de preparación piezas cárnicas, manipulando y seleccionando carnes, deshuesando y modelando piezas para la elaboración de distintos productos cárnicos, comprobando el desarrollo del proceso y controlando su evolución.



-Elaborar preparados cárnicos frescos susceptibles de ser refrigerados o congelados.

-Identificar los distintos parámetros de conservación que permitan alargar la vida útil del producto.

Contenido del curso

Horas teóricas: 65

Horas prácticas: 105

1-fundamentos de atención al cliente en comercio de frontera (10h. teóricas)

2-frances a1 (50h. teóricas)

3-manipulación de alimentos (5h. teóricas)

4-carnicería y despiece (35h. prácticas)

5-elaboración de piezas cárnicas (30h. prácticas)

6-elaboración de preparados cárnicos frescos (30h. prácticas)

7- preparación y conservación de productos para la venta en carnicería (10h. prácticas)