

Chacinero-Charcutero

Ref: 77011024

El curso de **Chacinero-Charcutero** tiene una duración de 24 meses, dividido en 4 módulos formativos de 6 meses de duración cada uno. Esto permite que la formación teórica acordada puede ajustarse al período de contrato de trabajo que el aprendiz tenga establecido con la empresa.

Seguridad e higiene en la industria alimentaria	Acondicionamiento de carne para su comercialización	Técnicas de embutición Tratamiento de curación/ secado y color en la elaboración	Técnica de envasado, etiquetado, empaquetación y almacenamiento de productos cárnicos elaborados
UD 1. Normativa sobre higiene y seguridad en la industria alimentaria UD 2. Limpieza de instalaciones y equipos UD 3. Incidencia ambiental de la industria alimentaria y seguridad UD 4. Recepción de materias primas y productos auxiliares UD 5. Características organolépticas de la carne UD 6. Almacenado	UD 1. Acondicionamiento de la carne para su comercialización UD 2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos UD 3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización UD 4. Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos	UD 1. Conocimientos del embutido, embuchado y enmoldado de productos cárnicos y clases de envolturas UD 2. Embutidoras y embuchadoras. Llenado, atado y enmoldado UD 3. Procesos a seguir en los productos cárnicos: curados y salazones UD 4. Procesos microbianos actuantes UD 5. Anomalías y defectos originados en los productos cárnicos UD 6. Productos cárnicos tratados por el calor	UD 1. Productos cárnicos y obligación de envasado UD 2. Métodos de envasado UD 3. Máquinas de envasado, etiquetas y sus clases UD 4. Métodos de empaquetado y normativa vigente de empaquetado UD 5. Almacenado y control del almacén UD 6. Control de distribución