

MÁSTER

MÁSTER DE DEPENDIENTE DE CHARCUTERÍA



ESCUELA EUROPEA
des Arts.

DAS040

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Este máster está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Este máster permitirá al alumnado adquirir las competencias necesarias para conocer y diferenciar los productos de charcutería, aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad, así como organizar correctamente las técnicas de venta que se pueden aplicar. La manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador de alimentos es el responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. Capacita en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H



MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen
módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE







VALOR ORIGINAL: 2380€
VALOR ACTUAL: 595€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER DE DEPENDIENTE DE CHARCUTERÍA**”, de la ESCUELA EUROPEA DES ARTS, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES

- | | |
|---|---|
|  www.facebook.com/escueladesarts |  linkedin.com/school/escuela-des-arts |
|  @escueladesarts |  www.escueladesarts.com |
|  www.twitter.com/escueladesarts |  www.escueladesarts.com/blog |

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SECTOR CÁRNICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
 - La cadena alimentaria
 - Definición de manipulador de alimentos
 - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
 - Características de los alimentos de calidad
 - Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
 - Concepto de nutriente
 - La composición de los alimentos
 - Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 - Factores que contribuyen a la transmisión
 - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - Clasificación de las ETA
 - Prevención de enfermedades transmisibles
 - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
 - Métodos de conservación físicos
 - Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
 - Requisitos en la recepción y el transporte
 - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
 - Hábitos del manipulador
 - Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
 - Limpieza y desinfección

- Control de plagas
- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - Principales novedades
 - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR CÁRNICO

1. Características de la Carne como Alimento
 - Productos de carnicería
 - Valor nutritivo de la carne
 - Factores que influyen en la calidad del animal
 - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
 - Principales especies
 - Clasificación comercial
2. Contaminación de la carne
 - Factores a considerar en la obtención de productos de calidad
3. Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico
4. Análisis de las piezas cárnicas. Técnicas de muestreo
5. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector cárnico
 - Conceptos básicos del APPCC
 - Objetivos y ventajas del APPCC
 - Fases del APPCC
 - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
6. Complimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

PARTE 2. DEPENDIENTE DE CHARCUTERÍA

MÓDULO 1. PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
2. Tipos y condiciones de contrato
3. Protección de las mercancías cárnicas
4. Transporte externo
5. Condiciones y medios de transporte
6. Graneles y envasados
7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas
2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
5. Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
6. Control instrumental de túneles y cámaras
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos
2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica
3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
4. Ubicación de mercancías
5. Condiciones generales de conservación de los productos
6. Documentación interna
7. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
8. Documentación de reclamación y devolución
9. Órdenes de salida y expedición. Albaranes
10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones
11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE EN CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos
2. Alteraciones de los alimentos
3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
4. Normativa
5. Medidas de higiene personal
6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
7. Niveles de limpieza
8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización
9. Sistemas y equipos de limpieza
10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

MÓDULO 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN CHARCUTERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Higiene del manipulador

7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
8. Limpieza y desinfección
9. Control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA CHARCUTERÍA

1. Características de la carne como alimento
2. ¿Cómo se puede contaminar la carne?
3. Profundización en los aspectos técnicos-sanitarios específicos del sector cárnico
4. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector cárnico
5. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción
2. Factores y situaciones de riesgo
3. Daños derivados del trabajo
4. Consideraciones específicas de seguridad
5. Medidas de prevención y protección

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE VENTA APLICADAS A CHARCUTERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE COMPRA. CONSUMIDOR EN CHARCUTERÍAS

1. Proceso de decisión del comprador
2. Roles en el proceso de compra
3. Complejidad en el proceso de compra
4. Tipos de compra
5. Psicología del consumidor
6. Variables que influyen en el proceso de compra

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE VENTA. VENDEDOR EN CHARCUTERÍAS

1. Introducción
2. Tipos de ventas
3. Técnicas de ventas
4. El vendedor
5. Tipos de vendedores
6. Características del buen vendedor
7. Cómo tener éxito en las ventas
8. Actividades del vendedor
9. Nociones de psicología aplicada a la venta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTOS MERCANTILES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN CHARCUTERÍAS

1. La ficha del cliente
2. La ficha o catálogo del producto o servicio
3. El documento de pedido

4. El albarán o documento acreditativo de la entrega
5. La factura
6. Cheque
7. Pagaré
8. Letra de cambio
9. El recibo
10. Otros documentos: licencia de uso, certificado de garantía, instrucciones de uso, servicio de atención postventa, otros
11. El Libro de Reclamaciones y su tratamiento administrativo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN COMERCIAL EN CHARCUTERÍAS

1. El proceso de comunicación
2. Elementos de la comunicación
3. Dificultades de la comunicación
4. Estructura del mensaje
5. Niveles de la comunicación comercial
6. Estrategias para mejorar la comunicación
7. La comunicación comercial y publicitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HABILIDADES SOCIALES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN CHARCUTERÍA

1. ¿Qué son las habilidades sociales?
2. Escucha activa
3. ¿Qué es la comunicación no verbal?
4. Componentes de la comunicación no verbal
5. Preguntas Autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE EN CHARCUTERÍA

1. Servicio al cliente
2. Asistencia al cliente
3. Información y formación del cliente
4. Satisfacción del cliente
5. Formas de hacer el seguimiento
6. Derechos del cliente-consumidor
7. Preguntas Autoevaluación