



❖ Asistencia Técnica para la Profesionalización del Sector ❖

Calidad Alimentaria y Materia Prima Cárnica para Profesionales del Sector Agroalimentario

❖ Gratuito ❖

Subvencionado por la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Dirección General de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid

Conviértete en un experto en el sector cárnico para saber afrontar el día a día del trabajo en las industrias cárnicas o establecimientos del sector.

Dirigido a

Veterinarios, Tecnólogos de los alimentos y otros profesionales relacionados con los Procesos y Calidad en la Industria Agroalimentaria. Estudiantes relacionados con el Sector Agroalimentario.

Objetivos

- Saber cuales son los mecanismos para establecer la seguridad alimentaria desde el origen.
- Manejar e implantar sistemas de autocontrol (APPCC)
- Ayudar al reconocimiento de los productos alimenticios y sus procesos tecnológicos.
- Conocer las últimas tendencias en conservación de alimentos.
- Adquirir conocimientos teórico-prácticos sobre las canales de los animales de abasto, puntos y canales de distribución.
- Obtener conocimiento en el deshuese y despiece de canales.

Contenidos

- Legislación de la carne y derivados cárnicos. Reglamentación en el comercio minorista de la carne. Tipos de establecimientos.
- Sistemas de autocontrol basados en el APPCC (GPCH).
- Descripción de las canales de vacuno, porcino, ovino, aves y caza; así como la clasificación comercial de las mismas.
- Métodos de conservación y envasado de la carne.
- Trazabilidad y etiquetado.
- Subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH).
- Puntos y canales de distribución.
- Aplicación práctica en sala de despiece: Deshuese y despiece de canales. Situación anatómica de piezas cárnicas.
- Planes estratégicos y líneas de ayuda regionales.

Duración, fecha, horario y lugar de impartición

27 horas teóricas y 20 horas prácticas (47 horas) ❖ Del 18 de septiembre al 4 de octubre de 2017

Horario de tarde ❖ Parte teórica en las Oficinas de Fedecarne y parte práctica en SALA DE DESPIECE – ARTECARNE SL

Para inscribirse llamar al 915471324 o mandar mail a: formacion@fedecarne.es

Consultar temario en: www.fedecarne.es