ATENCIÓN POLIVALENTE EN CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA COMT0003



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 280 h
Precio: 1680.00€

Curso Bonificable
Solicitar información
Recomendar

CÓDIGO

23177CAT

CALENDARIO

Las clases serán de lunes a viernes, cinco horas diarias

DESTINATARIOS

Empleabilidad

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de producción en industrias alimentarias en establecimientos minoristas, dedicado a la carnicería, en entidades de naturaleza privada, en empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena.

Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior, puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable en el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo de procesado y conservación de carne en el subsector relativo a la carnicería charcutería y a la venta directa al detalle.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Vendedores de productos y/o servicios

- Almaceneros y receptores de materias primas

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Vendedores en tiendas y almacenes

- Carniceros

- Carniceros-Charcuteros

- Vendedores en mercados ocasionales y mercadillos

- Vendedores de puestos de mercado

- Elaboradores de derivados cárnicos

OBJETIVOS

Realizar operaciones de aprovisionamiento, acondicionamiento y reposición de productos en el establecimiento en distintas secciones, manteniendo las condiciones de orden y limpieza así como de seguridad alimentaria, y proporcionar atención e información a los clientes contribuyendo a su fidelización.

CONTENIDOS

Módulo 1 FAMILIAS DE PRODUCTOS Y ACONDICIONAMIENTO EN LA SECCIÓN CARNICERÍA
- Familias de Productos de carnicería:
  - Conocimiento y diferenciación general en el mundo de la carnicería
  - Conocimiento y diferenciación de los productos del pollo
  - Conocimiento y diferenciación de los productos del pavo
  - Introducción a los productos del cerdo
  - Introducción a los productos del ganado vacuno
  - Introducción a los productos del ganado ovino
  - Productos del cordero
- Acondicionamiento de la sección de carnicería:
  - Montaje de mostrador y productos de libre servicio (PLS).
  - Rotación de producto en mostrador, libre servicio y cámara.
  - Control de caducidades y mercancía mal estado.
  - Control de elaboración, orden y limpieza.
  - Recogida de la sección al finalizar el día y fines de semana.
  - Retractilado de bandeja, barqueta y piezas de carne.

Módulo 2 FAMILIAS DE PRODUCTOS Y ACONDICIONAMIENTO EN LA SECCIÓN CHARCUTERÍA
- Familias de productos de charcutería:
  - Derivados cárnicos: Productos cocidos, Productos curados y embutidos
  - Materia prima.
  - Proceso de elaboración.
  - Diferentes tipos
  - Conservación y venta.
  - Corte y presentación.
  - Conocimiento del mundo del jamón:
  - La cultura del jamón.
  - El cerdo, la raza ibérica.
  - El secadero y la bodega.
  - El jamón y sus categorías.
  - El corte y utensilio.
  - Productos lácteos
  - Derivados del pescado

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Acondicionamiento en la sección de charcutería:
  - Montaje de mostrador y productos de libre servicio (PLS).
  - Rotación de producto en mostrador, libre servicio y cámara.
  - Control de caducidades y mercancía en mal estado.
  - Control de elaboración, orden y limpieza.
  - Recogida de la sección al finalizar el día y fines de semana.
  - Retractilado de bandeja, barqueta y piezas de charcutería

Módulo 3 UTILLAJE Y MAQUINARIA DE CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA OBJETIVO

- Características de los diferentes tipos de utensilios y maquinaria y su funcionamiento para un uso adecuado, mantenimiento y limpieza.
  - Cámara de fresco.
  - Cámara de congelado.
  - Balanzas
  - Máquina de retractilar.
  - Máquina envasadora.
  - Máquina cortadora
  - Máquina picadora
  - Tipos de cuchillos
  - Mesa de acero con tapa de corte.
  - Fregadero pisa pedal.
  - Dispensador de jabón.
  - Seca manos de rollo de mecha
  - Medios de protección en el uso de la maquinaria y seguridad.
  - Herramientas para la venta del producto.

Módulo 4 TRAZABILIDAD, PLANES DE SEGURIDAD E HIGIENE OBJETIVO

- Introducción a la calidad y seguridad alimentaria.
- Planes generales de higiene.
- APPCC (AUTOCONTROLES).
- Registros:
  - Cloro libre en el agua.
  - Limpieza.
  - Plagas.
  - Temperaturas.
- Trazabilidad.
- Plan de Formación de Manipuladores de Alimentos.
- Higiene personal.
- Limpieza y orden en la sección de carnicería y charcutería:
- Productos de limpieza homologados.
- Planificación de la limpieza

Módulo 5 MARKETING, MERCADO Y POLÍTICA COMERCIAL

- Mercado y comportamiento de la persona consumidora
  - Definición del mercado actual
  - Qué es el Retail y características
  - Interacción directa con la persona consumidora.
  - Realización de campañas de marketing y comunicación.
  - Características de clientes y personas consumidoras
  - Nuevas formas de consumo a través de internet.
  - Experiencia Cliente como elemento diferenciador.
- Planes comerciales y aplicación a la venta en el establecimiento. Planes comerciales en función del negocio.Desarrollo de campañas. Oportunidades diarias. Instrumentos de marketing en el establecimiento:
  - Cartelería y ofertas.
  - Folletos y pasamanos.
  - Comunicados anexos a la sección.

Módulo 6 COMPETENCIAS DIGITALES DE LOS PROCESOS EN EL PUNTO DE VENTA

- Acceso y uso a internet

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Impresión de documentos e informes
- Acceso al Backoffice y conocimiento de la herramienta
- Cómo consultar listados de precios de artículos
- Realizar devoluciones
- Realizar regularizaciones
- Hacer pedidos

Módulo 7 PRINCIPIOS DE CAJA Y REPOSICIÓN
o Experiencia y atención al cliente
 Concepto y repercusión a nivel empresarial.
 Protocolos de recepción y atención al cliente
 Técnicas de comunicación
 Asesoramiento a clientes de productos alimentarios: características, beneficios y precios.
 Uniformidad e imagen personal.
 Conocimiento de la sala de ventas y almacén
 Instrumentos de trabajo.
 Gestión de quejas y reclamaciones
o Línea de CAJA.
 Elementos básicos a garantizar en el puesto de CAJA.
 Sistema TPV.
 Principales procesos en caja
 Principales incidencias en línea de caja.
o Proceso de abastecimiento / Reposición
 Elementos básicos a garantizar en el puesto de Reposición
 Herramientas de trabajo
 Principales procesos de reposición: descarga de camión , procesos de reposición gestionan de almacén, caducidades y rotación

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.

Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

Clases prácticas en taller

Esta fase de prácticas incluye la realización de una visita guiada con personal de Mercamadrid a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad. Durante la misma el alumnado visitará y podrá escuchar las explicaciones de los principales mayoristas, consiguiendo así un aprendizaje más directo y real de los sistemas de venta, exposición e identificación de productos, escaparatismo, cumplimento de la normativa, etc.

MATERIALES

Material didáctico:

Con la finalidad de aumentar las competencias tecnológicas del alumnado y disminuir el volumen de papel, se habilita un classroom y todas las herramientas de work space de google desde donde el alumnado tiene acceso a todo el material didáctico y documentación complementaria del curso.

Se verifica que todo el alumnado disponga de cuenta de correo para el acceso al material.

Guía del alumnado en soporte papel y digital.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Equipamiento:

Epis para la parte presencial: chaleco reflectante; en cursos de logística/almacén guantes de seguridad; en cursos de producto fresco delantal, gorro desechable, guantes desechables, mascarilla, bata, etc.

Se hace entrega de botas de seguridad en los cursos de logística que obligatoriamente deberá llevar el alumnado en las clases y no podrá acceder al examen práctico sin los epis correspondientes.

Material para la realización de las prácticas.

Bolsa y bolígrafo.

METODOLOGIA

El curso se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.
Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progre¬sos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Características generales de nuestra metodología:
- Presentación del curso.
- Exposición de la programación, planificación y organización del curso.
- Entrega de la documentación, material y equipamiento del curso.
- Explicación del material didáctico y del uso del classroom.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos, utilizando las siguientes metodologías: resolución de ejercicios y problemas, demostración práctica, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Al inicio del curso el profesorado analiza el nivel inicial del alumnado con la finalidad de poder personalizar y adaptar la formación al conjunto de la clase.

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:
- Resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., demostraciones prácticas, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
- Realización de clases prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

REQUISITOS

No es necesario acreditar un nivel mínimo de formación para seguir el curso.

Se debe tener en cuenta para los cursos de frescos y de carretillas que se manejan equipos y herramientas potencialmente peligrosos.

Los menores de edad y mayores de dieciséis años deberán aportar autorización del tutor/a legal en los cursos o sesiones presenciales.

El alumnado que se matricule de forma individual deberá aportar dni/nie.

El alumnado deberá disponer de un conocimiento equivalente de A2 de español.

Son necesarios conocimientos de ofimática a nivel de usuario, en cursos de modalidad teleformación.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado aplica un proceso de evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de avances y progresos que va haciendo cada alumno/a.

Para ello se tiene en cuenta la actitud de cada persona en clase, su grado de asistencia, cumplimiento de las normas, participación, asimilación de los contenidos, desempeño en las prácticas, etc.

Para la superación del curso se exige un nivel de asistencia mínimo del 75% de las clases programadas.

La Evaluación final consta de:

- Una prueba teórica, con preguntas sobre el contenido del curso que el alumno/a debe superar.

- Una prueba práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas por parte del alumno/a,

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo.

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso
- Asistencia al 75% de las horas del curso.
- Realización y aprobación de examen teórico.
- Realización y aprobación de examen práctico (en caso de que haya).

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso en formación con carretillas.
- Asistencia al 75% de las horas del curso (se computa todo junto teoría y práctica)
- Realización y aprobación de examen teórico
- Realización y aprobación de examen práctico

En los cursos de carretillas el alumnado debe presentarse al exámen práctico con las botas de seguridad que se la han entregado y

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

asistir a todas las clases.

DIPLOMAS

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo, que podrá ser:

- De aptitud y aprovechamiento si se han superado los requisitos de evaluación exigidos.

- De simple participación si la evaluación ha resultado No apto/a.

OBSERVACIONES

Instalaciones:

Desde enero de 2026 el centro de formación de Mercamadrid cuenta con unas nuevas instalaciones dentro del espacio “El Hervidero” con una superficie de más de 3.000 m², completamente accesibles y dotadas de la más avanzada tecnología en materia educativa.

El centro de formación cuenta con los siguientes espacios:

9 aulas teóricas perfectamente equipadas, con luz natural y artificial, sistema de climatización centralizado frio/calor, conexión a internet por wifi y cable, pantalla de proyección digital, pizarra tipo Vileda, ordenador para el profesor, taquillas.

7 aulas-taller:

Nave para recepción y almacenamiento de materiales

Nave de preparación de pedidos

Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas. Sala de despiece

Taller Almacén de carnicería y elaborados cárnicos. Polivalente.

Taller de Comercio

Zona de prácticas de medios móviles para carga

Sala de acondicionamiento de pescados y mariscos/sala obrador de pescadería

Zonas comunes para el descanso, estudio, reunión, etc.

Zonas comunes

Recepción

Vestuarios y aseos

Almacenes

Zonas de estudio, tutorías, sala de profesores, presentaciones, área de descanso, patios exteriores, etc.

Zona administrativa: con despachos y salas de reuniones.

Azotea: espacio multifuncional ajardinado, con zonas para talleres, eventos y huertos.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Ubicación del centro de formación: Calle 25 3, 28053 Madrid, Mercamadrid

Ubicación google maps https://maps.app.goo.gl/8m3Noq9EvWufmCFa6 **https://elhervidero.es/centro-de-formacion/**

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumnado de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria a través de la plataforma.

Contacto

Tfno +34 917 850 000 Mercamadrid 28053 Madrid

formacion@mercamadrid.es

Sugerencias

Mercamadrid dispone de un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma UNE EN ISO 9001, en el marco de este sistema podrá plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es.

Uso de las imágenes y videos durante el desarrollo del curso:

Durante el desarrollo del curso queda terminantemente prohibido distribuir imágenes y vídeos fuera del ámbito educativo, sólo se podrán subir a classroom o a la plataforma de teleformación. Cualquier imagen distribuida en redes sociales, sitios web, etc. serán notificadas como uso no autorizado por parte de Mercamadrid, S.A.

Descuentos

10% descuento para desempleados

Bonificación de la formación

Formación bonificable para trabajadores con cargo al crédito de formación.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.