



Cárnicas

Formación Bonificada

www.inforper.com

ALCALÁ DE GUADAÍRA
C/ Barrio Obrero, 3
955 613 192
📞 606 943 400
alcala@inforper.com

Nombre	Duración estimada
ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN	75
ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL	50
ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	40
ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS	5
APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS	15
APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	5
CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNICERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA	10
CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS.	10
CONDIMENTOS, ESPECIAS, ADITIVOS EN PREPARADOS CARNICOS FRESCOS.	10
CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA CARNE EN LA INDUSTRIA	15
CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO	10
DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	20
EL AHUMADO.	10
ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	90
ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS	90
ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS	90
ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS.	15
ENVASADO DE LA CARNE.	10
EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO PARA LA ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CARNICOS	10
FERMENTACIÓN O MADURACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CARNICOS	10
INCIDENCIA AMBIENTAL EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	10
LA CARNE	20
MANEJO DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS	15
MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS.	15
MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS	20
MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	15
PLATOS COCINADOS Y CONSERVAS CÁRNICAS	15
PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL	25
PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN	20
PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS.	15
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS.	10
PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS.	10
PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR	20
RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS CARNÍCOS	10

SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS.	15
SEGURIDAD PERSONAL EN CARNICERÍA E INDUSTRIA CÁRNICA	15
TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	10
TOMA DE MUESTRAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CURADOS.	10
TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CARNICOS	10
TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN POR FRÍO	10
TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA CONSERVAS CÁRNICAS	15