

Nombre: ..... D.N.I.: .....

# COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO CARNICEROS PARA LA VENTA EN COMERCIO

## *Primer semestre (258 horas):*

### **1. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

- Normas y medios sobre higiene en la industria alimentaria.
- Limpieza de instalaciones y equipos.
- Incidencia ambiental de la industria alimentaria.
- Seguridad en la industria alimentaria.

### **2. MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES.**

- La carne: concepto.
- Composición del tejido muscular.
- Características de las distintas carnes.
- Características organolépticas de la carne.
- Refrigeración, congelación y oreo de la carne.
- Conocimientos generales sobre las tripas naturales.
- Condimentos, especias y aditivos.
- Almacenado.
- Control de almacén. Documentación.

### **3. DESPIECE DE CANALES.**

- Despiece y fileteado-chuleteado del ganado vacuno.
- Despiece y chuleteado del ganado lanar y caprino.
- Despiece y fileteado-chuleteado del ganado porcino.
- Aves y caza.
- Instrumentos de trabajo.

## *Segundo semestre (258 horas):*

### **4. ACONDICIONAMIENTO DE CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN.**

- Elaboración de productos de carnicería.
- Conocimiento sobre aditivos, especias y condimentos a usar.
- Hamburguesas y albóndigas.
- Conocimiento general sobre las tripas materiales y en especial sobre intestinos de lanar y porcino.
- Embutido de pasta.
- Formas de atado: con y sin cuerda.
- Maquinaria y útiles de trabajo. Maquinaria y equipos (picadora, mezcladora, embutidora y envasadora).
- Cualidades del escaparate: visibilidad, agrupación de productos, simplicidad, originalidad.

### **5. GESTIÓN COMERCIAL DE LA CARNICERÍA.**

- Formas de presentación y venta al detalle de canales de vacuno, porcino y ovino.
- Escandallos: concepto de escandallo.
- Legislación mercantil.
- Tipos de empresas.
- Legislación laboral: nociones de normativa laboral y tipos de contratos laborales.
- Clasificación y tipos de impuestos: directos, indirectos, I.V.A., infracciones y sanciones.
- La contabilidad de las empresas pequeñas.

### **6. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.**

- La empresa como organización.
- Las organizaciones.
- Diseño de la organización.
- Estructura de la organización.
- Desarrollo de la organización.
- Organización temporal de trabajo.

## *Tercer semestre (156 horas):*

### **7. MEJORA DE MÉTODOS.**

- Mejora de métodos.
- Estudio de los métodos de trabajo.
- Registro de actividades.
- Diagrama del proceso de la operación.
- Diagrama del proceso del recorrido.
- Diagrama de actividades simultáneas.
- Diagrama mano derecha-mano izquierda.
- Condiciones de trabajo.

### **8. CONTROL DE CALIDAD.**

- Aspectos técnicos y económicos del problema de la calidad.
- Objetivos y principios del control de calidad.
- El plan de acción del control de calidad.
- Aseguramiento de la calidad.
- Planificación de la calidad.
- Las especificaciones.
- La organización del control de calidad.
- Relaciones con los proveedores y con los clientes.
- Problemas de personal en el control de calidad.

### **9. NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL.**

- El contrato de trabajo.
- Modalidades de contratación.
- Otras modalidades.
- Modificación y suspensión del contrato de trabajo.
- Extinción del contrato de trabajo.
- Seguridad Social.
- Seguridad e higiene en el trabajo.
- Orientación laboral.

## *Cuarto semestre (156 horas):*

### **10. INGLÉS BÁSICO.**

- PRONUNCIATION (Pronunciación).
- ENGLISH GRAMMAR (Gramática Inglesa).
- IRREGULAR VERBS (Verbos irregulares).
- REGULAR VERBS (Verbos regulares).
- VOCABULARY (Vocabulario).

Nombre: ..... D.N.I.: .....

**COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON  
LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO  
CARNICEROS PARA LA VENTA EN COMERCIO**

***Quinto semestre (156 horas):***

**11. ATENCIÓN AL CLIENTE.**

- Comunicación interpersonal.
- La recepción del público.
- Métodos para conocer al cliente.
- Acogida telefónica.
- Diferencia entre quejas y reclamaciones.
- Organización de grupos.

***Sexto semestre (156 horas):***

**12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**

- Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo.
- Daños derivados del trabajo.
- Condiciones de trabajo.
- Marco normativo.
- Organización de la prevención en la empresa y recursos externos.
- Ergonomía.
- Planes de emergencia y evacuación.

**13. UNIÓN EUROPEA.**

- De los antecedentes de la Unión Europea a la Unión Europea actual.
- Las fuentes del derecho comunitario: el derecho originario y el derecho derivado.
- Instituciones.
- Los problemas de los jóvenes: educación, formación y empleo.
- Empleo y asuntos sociales. Introducción.
- Programas de acción social (I): empleo, capacitación y movilidad.
- Programas de acción social (II): un mundo laboral en mutación.
- Programa de acción social (III): una sociedad no excluyente.