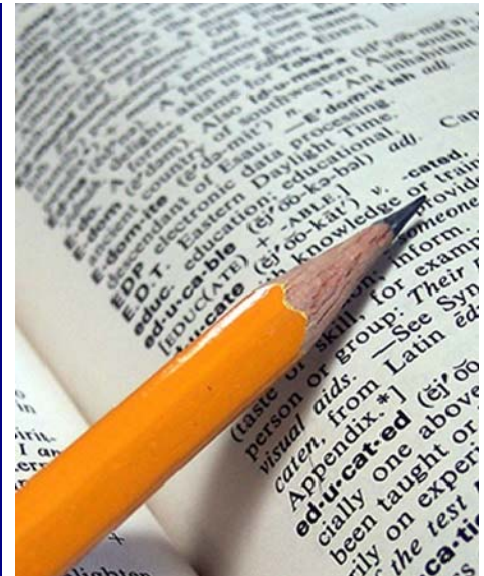




ágorAstur<sup>®</sup>  
formación



# Curso de Carnicería

¡La mejor formación al mejor precio!

Más información en: [agorastur.es](http://agorastur.es)

## ¿QUIÉNES SOMOS?

**ágorAstur Formación** es un centro de formación que nació en el año 2013 con plena convicción de que la formación es la mejor herramienta para cambiar y mover el mundo. Lo más importante para nosotros, nuestro pilar fundamental es nuestro alumnado, que con ilusión, deposita en nosotros su confianza para alcanzar sus objetivos.

Nuestro equipo tiene un fin muy concreto “ **AYUDARTE A QUE CONSIGAS CON ÉXITO AQUELLO QUE TE PROPONES**” teniendo muy claro siempre que el camino no es fácil, pero te acompañaremos en todo momento.

## SISTEMA DE FORMACIÓN

**TUTORÍAS PERSONALES:** el equipo docente está integrado por profesionales con una amplia experiencia en el campo de la formación. Ellas te acompañarán a lo largo de todo el proceso.

**HORARIOS FLEXIBLES:** para que puedas realizar las tutorías en el horario que mejor se adapte a tus necesidades.

**AULAS DE ESTUDIO:** amplias zonas de estudio donde podrás acudir en un ambiente tranquilo y relajado. Ponemos a tu disposición conexión WiFi, proyectores...

**MATERIALES:** trabajamos con las mejores editoriales, eso nos garantiza que los contenidos sean originales y didácticos.

**SEMINARIOS PRÁCTICOS:** complementamos la formación con seminarios de temas transversales que perfeccionarán tu formación, impartidos por profesionales de cada sector y abiertos a todo nuestro alumnado..

**BOLSA DE EMPLEO:** al formar parte de la comunidad de ágorAstur entras dentro de nuestra bolsa de trabajo, garantizando que todas aquellas oportunidades que recibamos serás avisado/a para formar parte del proceso selectivo.

Tenemos convenios de colaboración con más de 100 empresas sectoriales y muchas de ellas con presencia nacional.

**DESCUENTOS PARA ALUMNOS Y ALUMNAS:** muchas empresas confían en nosotros y quieren ofrecer precios especiales para nuestros alumnos y alumnas.

## DESCRIPCIÓN

Con este curso conseguirás:

- Adquirir los conocimientos necesarios para el manejo de todo producto cárnico
- Adquirir las competencias profesionales necesarias para aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad en fruterías.

## DIRIGIDO A

Personas interesadas en la Industria Alimentaria, que quieran adquirir las competencias necesarias para manejar los productos cárnicos  
Aquellas personas que quieran renovarse o cambiar de sector

## PROGRAMA O CONTENIDO

El programa se divide en los siguientes bloques:

- **Características organolépticas de la carne.**
- **Tipos de carne y variedades.**
- **Despiece.**
- **Maquinaria industrial.**
- **Preparación y comercialización de preparados cárnicos.**
- **Aplicaciones y técnicas.**
- **Dispensación de productos cárnicos**
- **Conservación y mantenimiento de la carne.**
- **Gestión del almacén.**
- **Prevención de Riesgos laborales**

## SALIDAS PROFESIONALES

Carnicerías

Supermercados

Superficies Comerciales

Industria Alimentaria

Mataderos

Despiece

Sector de la Hostelería y Restauración

## FORMACIÓN ASOCIADA Y COMPLEMENTARIA

Cocina y Gastronomía Profesional

Carné de Manipulador de Alimentos

Dietética y Nutrición

Elaboración de Dietas

Pescadería y Derivados

## DATOS DE INTERÉS

### Seminarios complementarios:

- Nutrición
- Inglés
- Entrenador Personal
- Manipulador de Alimentos
- Primeros Auxilios
- Veterinaria

**Prácticas en empresas con las que colaboramos incluidas**

## INFORMACIÓN DE INTERÉS

Tres Oficios que Apenas Conocen el Paro

<http://www.elmundo.es/sudinero/noticias/act-07-3.html>

Para lograr el puesto de Carnicería en una Superficie Comercial es necesario acceder a través de los cursos técnicos que se imparten en los centros de formación asociados a Supermercados específicos

## DIPLOMA ACREDITATIVO

Al finalizar tus estudios satisfactoriamente, **ágorAstur Formación** expedirá un **diploma acreditativo** de tu formación.

# ágorAstur<sup>®</sup>

## formación



**[agorastur.es](http://agorastur.es)**



**[facebook.com/Agorastur](https://facebook.com/Agorastur)**



**C/ Uria 32, Entlo.  
Oviedo**



**C/ Marqués de Casa Valdés 83, Bajo.  
Gijón**



**C/ Fernández Balsera 1, Entlo.  
Avilés**



**C/ Belarmino Tomás 6, Bajo.  
Langreo**



**Avda. Padre Isla 42, Entlo.  
León**