

## Curso de Carnicería

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

Curso de Carnicería



### ¿Quiénes Somos?

En **ágorAstur Formación**, fundada en 2013, creemos firmemente que la formación es la clave para transformar el mundo. Nuestro equipo está compuesto por profesionales especializados en diversas áreas, dedicados a ayudarte a alcanzar tus metas a través de una formación personalizada. Hemos sido reconocidos con varios sellos de calidad.



---

## Sistema de Formación

- **Tutorías Personales:** Profesionales con amplia experiencia te guiarán a lo largo del proceso formativo, adaptándose a tus necesidades.
- **Horarios Flexibles:** Ofrecemos horarios que se adaptan a tu disponibilidad.
- **Aulas de Estudio:** Disponemos de amplias zonas de estudio equipadas con WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, y más.
- **Materiales Actualizados:** Colaboramos con las mejores editoriales para garantizar contenido didáctico y actualizado.
- **Seminarios Prácticos:** Complementamos tu formación con seminarios sobre temas transversales durante toda la vigencia de tu matrícula.
- **Prácticas en Empresa:** Contamos con convenios con más de 500 empresas sectoriales a nivel nacional, ofreciéndote la oportunidad de adquirir competencia profesional en un entorno real, con seguro de accidentes incluido.
- **Agencia de Colocación:** Somos una agencia de colocación autorizada (número 0300000055) por el Servicio Público de Empleo, ayudando tanto a nuestros alumnos como a otros interesados a encontrar empleo.



---

## Descripción del Curso

- Adquirir conocimientos y habilidades para el manejo de productos cárnicos.
- Aprender a aplicar medidas de higiene y seguridad en el ámbito de la carnicería.

---

## Dirigido a

- Personas interesadas en la industria que desean adquirir competencias en carnicería.
- Aquellos que buscan renovarse o cambiar de sector.

---

## Programa y Contenido



- Características organolépticas de la carne.
- Tipos de carne y sus variedades.
- Técnicas de despiece.
- Maquinaria industrial.
- Preparación y comercialización de productos cárnicos.
- Aplicaciones y técnicas de dispensación.
- Conservación y mantenimiento de la carne.
- Gestión del almacén.
- Prevención de riesgos laborales.

**Prácticas en Empresa:** Tras completar el contenido teórico, realizarás 250 horas de prácticas en una empresa del sector.

---

## Salidas Profesionales

- Carnicerías
  - Supermercados
  - Grandes superficies comerciales
  - Industria Alimentaria
  - Mataderos
  - Sector de la Hostelería y Restauración
  - Cocina y Gastronomía Profesional
-

## Datos de Interés

### Seminarios Complementarios:

- Ofimática
- Inglés
- Primeros Auxilios
- Manipulador de alimentos
- Matemáticas

**Bolsa de Empleo:** Disponemos de una bolsa de empleo propia y somos una agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo.

---

## Contacto

**Sitio Web:** [www.agorastur.es](http://www.agorastur.es)

### Direcciones:

- Oviedo: C/ Uría 32, Entlo.
- Gijón: C/ Marqués de Casa Valdés 83, bajo.
- Avilés: C/ Juan XXIII, 22 bajo.
- Langreo: C/ Belarmino Tomás 6, bajo.
- León: Avda. Padre Isla 42, Entlo.

Para más información, visita nuestro sitio web o contáctanos directamente en cualquiera de nuestras sedes.