



Euskadiko Elikaduraren Clusterra  
Cluster de Alimentación de Euskadi  
Basque Food Cluster

IKASTAROA · CURSO

**2** **MARZO**  
lunes a viernes  
9:00-14:00

120 horas

24 días 5h/día

PLAZAS: 10-14

LUGAR: Marino Archer 43, nave 20/21. Bilbao



CONOCE  
EL PROGRAMA  
3R EMPRESA



QUE TE AYUDARÁ  
EN TU  
RECOLOCACIÓN

## AUXILIAR DE DEPENDIENTE DE CHARCUTERÍA · CARNICERÍA

- **Recepción, almacenaje y expedición** de productos charcutería y carnicería.
- **Terminología** propia del sector.
- Recepción del género.
- Aplicación de las **normas sanitarias** de higiene.
- **Trazabilidad** de los productos de carnicería y charcutería.
- **Conocimiento y clasificación** de los principales productos de charcutería:
  - Derivados cárnicos:
    - Tratados por calor.
    - No tratados por el calor.
  - Quesos:
    - Introducción.
    - Tipos de queso.
    - Denominación de origen.
  - Patés.
- **Información** adicional.
- **Acondicionamiento y tecnología** de productos de charcutería y carnicería.
- Manejo de **maquinaria, herramienta y utillaje** propia del sector.
- Aplicación de las **condiciones técnico-sanitarias en obradores** cárnicos.
- Reconocimiento básico de piezas cárnicas. **Usos culinarios.**
- Introducción al **troceado y fileteado** de piezas básicas.
- **Preparación y venta** de productos de charcutería y carnicería.
- **Etiquetaje y envasado** de productos.
  - Envasado al vacío.
  - Formas de conservación y tratamiento de productos.

Además, incluye formar parte de la bolsa de trabajo del centro de impartición para favorecer su inserción.

Colaboran | Laguntzaileak



**Pincha aquí para inscribirte**

Más información:  
Tel.: 94 431 88 70

E-mail: mhuidobro@clusteralimentacion.com