

# PROGRAMACIÓN

ACTIVIDADES FORMATIVAS GRATUITAS DE LA ESCUELA DE  
INNOVACIÓN PARA EL COMERCIO DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID.  
SECTOR CARNICERÍA-CHARCUTERÍA

FEBRERO 2019



comercio y  
emprendimiento



**fedecarne**  
FEDERACIÓN MADRILEÑA  
DE DETALLISTAS DE LA CARNE



# MODO DE INSCRIPCIÓN

Estas actividades son de carácter gratuito y se imparten dentro del contrato de servicios para la gestión, coordinación e impartición de actividades formativas del sector de la Carnicería – Charcutería de la Escuela de Innovación para el Comercio del Ayuntamiento de Madrid, impulsadas por la Dirección General de Comercio y Emprendimiento del Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo.

Dirigido a:

- Tendrán prioridad los profesionales del comercio minorista de cualquier sector, teniendo prioridad los profesionales de las carnicerías y charcuterías.
- Cualquier otra persona interesada independientemente de su situación académica, laboral o experiencia profesional.

ACCESIBLE PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD AUDITIVA



En el caso de que estés interesado/a puedes inscribirte a través de los siguientes medios:

Teléfono: 910339417 - 915471324

Horario de Atención: lunes a jueves de 08:00 a 18:00 y viernes de 08:00 a 14:00

Email: formacion@fedecarne.es

formacion1@fedecarne.es

O a través del formulario de inscripción habilitado en la agenda de la web

<http://www.madridemprende.es/es/agenda>



comercio y  
emprendimiento



# ACTIVIDAD FORMATIVA

## MÉTODOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE

Conoce los distintos métodos de conservación de la carne y sus derivados, que te permitirán elevar la vida útil de tus productos y mejorar su conservación.

### Objetivos:

- Conocer los métodos de conservación de los alimentos permitidos por la legislación vigente, así como los requisitos legales para el etiquetado de los productos.
- Saber identificar los cambios nutritivos que sufren los alimentos, según la técnica empleada.
- Ofrecer al consumidor nuevos productos que prolonguen su vida útil manteniendo su frescura.
- Saber manejar los riesgos derivados del uso del frío en cámaras y expositores.

### Contenidos:

- Métodos físicos: por frío y por calor.
- Atmósferas protectoras.
- Métodos químicos.
- Aditivos.

TALLER MONOGRÁFICO: Maduración de la carne. (2,30 horas)

### Contenidos:

- ¿Cuáles son las razas de ganado vacuno más adecuadas para la maduración?
- ¿Qué procedimientos higiénico sanitarios hay que aplicar?
- ¿Cómo presentarlas en el punto de venta?



# LOCALIZACIÓN

La actividad formativa se llevará a cabo en el Centro de Formación Cárnico EDUCARNE ubicado en:

Mercado Municipal de Barceló  
Calle Barceló, núm. 6 – 2ª Planta  
28004 Madrid

Cómo llegar a



En autobús:

- Parada Calle Barceló: Líneas 40 y 149
- Parada Calle Mejía Lequerica: Líneas 3 y 37

En metro:

- Metro Tribunal: líneas 1 y 10
- Metro Alonso Martínez: Líneas 4, 5 y 10.

Parkings cercanos:

- Interparking Barceló. Calle Barceló.

