

# PROGRAMACIÓN

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

ABRIL 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: [info@educarne.es](mailto:info@educarne.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

## INNOVACIÓN EN LAS ELABORACIONES CÁRNICAS ARTESANALES

### Objetivos:

- Aportar ideas innovadoras y técnicas de vanguardia para desarrollar productos artesanales elaborados a partir de nuevos ingredientes.
- Fomentar la creatividad y la innovación a través de la elaboración.
- En definitiva, abrir la mente a todo un mundo de posibilidades.

### Contenidos:

- Técnicas de preparación y elaboración de productos.
- Desarrollo de los conceptos de forma, color y sabor y su aplicación en el mostrador, explotando la atractiva presentación de los elaborados en el mismo, como si de una paleta de colores se tratase.
- Se trabajará con ingredientes y fórmulas de creación propia, huyendo de recetas comerciales pre-elaboradas, lo que aportará exclusividad y profesionalidad.
- Elaboración de diferentes tipos de preparados y presentaciones de los mismos.
- Creación de un recetario a medida que vamos elaborando los diferentes productos.



## TALLER MONOGRÁFICO: Demandas informativas del consumidor: información nutricional. (2,30 horas)

Los consumidores están cada vez más preocupados por los alimentos que consumen, su composición y cómo mejorar su salud a través de los alimentos. Los profesionales del sector, como comercio minorista, no están obligados a informar sobre los valores nutricionales de los productos, pero esto no excusa para que conozcan en profundidad sus productos e informar a sus clientes sobre en este campo.

A través de una herramienta informática sencilla podrán proporcionar esta información en su mostrador, aportando un valor añadido a sus productos y dirigirse a los consumidores con necesidades alimenticias específicas.

### Contenidos:

- Valor nutritivo y composición de los alimentos.
- Necesidades nutricionales: carnes y derivados en la dieta.
- El etiquetado. Información suministrada al consumidor.
- Programa "Dial" valores nutricionales.




# USO RACIONAL DE ADITIVOS EN DERIVADOS CÁRNICOS

## Objetivos:

- Tratar el concepto de aditivos, sus usos y tipos.
- Poner en práctica el Reglamento Comunitario nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.
- Realizar un correcto uso de los aditivos respetando las normativas vigentes en ese campo.

## Contenidos:

1. Los aditivos.
  - 1.1. Qué y cuáles son los aditivos:
  - 1.2. Importancia tecnológica de los aditivos.
  - 1.3. Forma de aplicación de los aditivos.
  - 1.4. Problemas derivados del uso de aditivos: manifestaciones toxicológicas.
  - 1.5. Las explicaciones correspondientes a las categorías funcionales y los aditivos autorizados por categoría de tipo alimentario.
2. Los condimentos y especias.
  - 2.1. Clasificación.
  - 2.2. Conocimiento del proceso de tratamiento de especias y aditivos.
3. El marco de aplicación del Reglamento Comunitario en materia de los aditivos en alimentación.
4. El etiquetado de los aditivos alimentarios (antes de la producción de un producto alimentario)
5. Base de datos de aditivos alimentarios.
6. La puesta en práctica en la empresa.



29 y 30  
de abril  
de 15:00 a  
18:15 horas



## TALLER MONOGRÁFICO: La cartelería y el etiquetado en el punto de venta. (2,30 horas)

Nuestros clientes demandan cada vez mayor información sobre los productos que encuentran en el punto de venta por lo que los profesionales del sector deben estar en disposición de dar respuesta a sus demandas, además de cumplir correctamente con la normativa vigente en materia de etiquetado de los productos alimenticios.

Es imprescindible para seguir siendo competitivos, además de cumplir con lo establecido legalmente, actualizar y mejorar la cartelería en el punto de venta.

### Contenidos:

- Etiquetado en carne fresca.
- Etiquetado en derivados cárnicos de elaboración propia y envasados.
- Los productos de calidad diferenciada.
- La información en los productos y elaborados que puedan contener alérgenos.





# 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.

