

CURSO	Nº DE HORAS	PRECIO BONIFICABLES	
		SOCIO	NO SOCIO
CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			
Manipulador de alimentos en la industria alimentaria	10 h.	60 €	90 €
Manipulador de alimentos de comidas preparadas	10 h.	60 €	90 €
Manipulador de alimentos en el sector cárnico	10 h.	60 €	90 €
Manipulador de alimentos en otros sectores de alimentación	10 h.	60 €	90 €
ESPECIALIZACIÓN Y OFICIO			
Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70 h.	210 €	420 €
Acondicionamiento la carne para su uso industrial	50 h.	150 €	420 €
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40 h.	120 €	330 €
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90 h.	270 €	420 €
Elaboración de curados y salazones cárnicos	90 h.	270 €	420 €
Elaboración de preparados cárnicos frescos	90 h.	270 €	420 €
Maduración y envasado de quesos	70 h.	210 €	420 €
Procesos básicos de elaboración de quesos	90 h.	270 €	420 €
COCINA Y ENOLOGÍA			
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70 h.	210 €	420 €
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70 h.	210 €	420 €
Enología avanzada	80 h.	240 €	420 €
Cocina española e internacional	80 h.	240 €	420 €
GESTIÓN COMERCIAL Y MARKETING			
Aspectos prácticos de la calidad en el servicio	40 h.	120 €	300 €
Dinamización del punto de venta en el pequeño comercio	40 h.	120 €	300 €
Marketing y promoción en el punto de venta	60 h.	180 €	420 €
Escaparatismo en el pequeño comercio	30 h.	90 €	225 €
Técnicas de información y atención al cliente / consumidor	60 h.	180 €	420 €
Técnicas de venta	70 h.	210 €	420 €
Venta online	30 h.	90 €	225 €
Gestión de proveedores	80 h.	240 €	420 €
Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios	60 h.	180 €	420 €
INFORMÁTICA			
Excel aplicado a la gestión comercial	80 h.	240 €	420 €
Elaboración de documentos de texto	50 h.	150 €	420 €
Powerpoint 2007	80 h.	240 €	420 €
IDIOMAS			
Inglés básico	80 h.	240 €	420 €
Inglés esencial. Preguntas frecuentes	20 h.	60 €	150 €
Inglés medio	80 h.	240 €	420 €
Inglés para comercio	80 h.	240 €	420 €

Vuestro objetivo es nuestro compromiso



CATÁLOGO formativo 2017

LA FORMACIÓN PROFESIONAL MÁS COMPLETA Y ACTUAL PARA EL CARNICERO-CHARCUTERO ESTÁ AQUÍ



PARA APRENDICES Y PROFESIONALES



DE OFICIO Y GESTIÓN



PRESENCIAL Y ONLINE

CONSULTA NUESTRO CATÁLOGO DE CURSOS Y LLÁMANOS

Departamento de Formación

91 547 13 24

formacion@fedecarne.es

www.fedecarne.es

Ahora también puedes consultar el Catálogo de Formación 2017 o descargar la ficha del curso que más te interese, accediendo a la sección Formación en www.fedecarne.es

Cursos presenciales



CURSO	Nº DE HORAS	DIAS LECTIVOS	HORARIO	PRECIO BONIFICABLES	
				SOCIO	NO SOCIO
CALIDAD ALIMENTARIA					
Diseño higiénico de instalaciones: el obrador	4 h.	Lunes/martes	14:30 a 16:31	Gratuito	60 €
Aplicación de las técnicas higiénico-sanitarias en la carnicería	4 h.	Lunes/martes	14:30 a 16:30	Gratuito	60 €
Manipulador de alimentos	4 h.	Lunes/martes	14:30 a 16:30	45 €	60 €
Uso racional de aditivos alimentarios en los derivados cárnicos	4 h.	Lunes/martes	14:30 a 16:30	45 €	60 €
Etiquetado y envasado en la carnicería y charcutería	4 h.	Lunes/martes	14:30 a 16:30	45 €	60 €
Controles en punto de venta: auditoría interna. Control oficial	4 h.	Lunes/martes	14:30 a 16:30	45 €	60 €
Métodos de conservación: aplicación de frío, aditivos y atmósfera modificada	4 h.	Lunes/martes	14:30 a 16:30	45 €	60 €
ESPECIALIZACIÓN Y OFICIO					
Aprendiz de carnicería charcutería	70 h.	Lunes a viernes	Mañana/tarde	810 €	900 €
Fileteado y deshuesado de piezas cárnicas	20 h.	Lunes a jueves	Tardes	420 €	450 €
Elaboraciones artesanales cárnicas de vanguardia. Nivel inicial	4 h.	Domingo	09:00 a 13:00	125 €	150 €
Elaboraciones artesanales cárnicas de vanguardia. Nivel avanzado	4 h.	Domingo	09:00 a 13:00	125 €	150 €
Barras de degustación: legislación y puesta en marcha	3 h.	Lunes/martes	Tardes	100 €	125 €
Corte y deshuese de jamón	3 h.	Lunes/martes	Tardes	100 €	125 €
COCINA Y ENOLOGÍA					
Especialidades culinarias con carne fresca	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Elaboraciones cárnicas en periodos festivos	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
La nueva charcutería vegetariana y/o vegana	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Iniciación a la cocina a la brasa y ahumado en caliente	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Taller de tapas	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Taller de cocinado al vacío	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Enología y maridaje	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Técnicas de cocina en línea fría	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Tallado y escultura de frutas y verduras	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Cocina creativa	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €
Alta cocina para andar por casa	4 h.	Lunes/martes	Tardes	125 €	150 €

91 547 13 24
 formacion@fedecarne.es
www.fedecarne.es



CURSO	Nº DE HORAS	DIAS LECTIVOS	HORARIO	PRECIO BONIFICABLES	
				SOCIO	NO SOCIO
GESTIÓN COMERCIAL Y MARKETING					
Cómo dirigir un equipo y técnicas de mando	6 h.	Lunes/martes	Tardes	75 €	90 €
Técnicas de fidelización de clientes	6 h.	Lunes/martes	Tardes	75 €	90 €
Reclutación, selección y planificación de tu plantilla laboral	8 h.	Lunes/martes	Tardes	120 €	180 €
Especialización en gestión de clientes y proveedores	8 h.	Lunes/martes	Tardes	75 €	100 €
Cómo crear marca de tu negocio	8 h.	Lunes/martes	Tardes	75 €	100 €
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta: gestión de almacén	8 h.	Lunes/martes	Tardes	100 €	125 €
Diseño de campañas de publicidad en tu empresa	8 h.	Lunes/martes	Tardes	75 €	100 €
IDIOMAS					
Inglés orientado al comercio minorista de la carne	40 h.	Lunes a jueves	Tardes	420 €	450 €
Francés orientado al comercio minorista de la carne	40 h.	Lunes a jueves	Tardes	420 €	450 €
INFORMÁTICA					
Excel en la gestión comercial del pequeño negocio	10 h.	Lunes/lunes	Tardes	95 €	120 €
Internet y las redes sociales	5 h.	Lunes	Tardes	50 €	75 €

FORMACIÓN BAJO DEMANDA

Si estás interesado en realizar formación específica para tu empresa o para tu equipo en materias no contempladas en este catálogo, no dudes en llamarnos.

Nuestro equipo te informará sobre su disponibilidad.

