



CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Mejora la calidad higiénico-sanitaria de tu establecimiento y aumenta la confianza de tus clientes adquiriendo los conocimientos necesarios para cumplir con la legislación vigente al respecto.

| CURSO | HORAS (contenido + tutorías online) |
|--|-------------------------------------|
| Etiquetado y Alérgenos. Nueva normativa | 20 |
| Manipulador de alimentos en la industria cárnica | 10 |
| Manipulador de alimentos de comidas preparadas | 10 |
| Manipulador de alimentos en el sector cárnico | 10 |
| Manipulador de alimentos en el comercio minorista | 10 |
| Manipulador de alimentos en panadería y pastelería | 10 |
| Manipulador de alimentos de conservas y vegetales | 10 |
| Manipulador de alimentos de bebidas alcohólicas | 10 |
| Manipulador de alimentos de frutas y hortalizas | 10 |



PREVENCIÓN DE RIESGOS

Es tu responsabilidad que tus empleados trabajen seguros. Conoce cómo establecer protocolos e implantar sistemas de prevención de riesgos que garanticen la seguridad de tus trabajadores.

| CURSO | HORAS (contenido + tutorías online) |
|--|-------------------------------------|
| Seguridad e higiene | 5 |
| Prevención de riesgos laborales en el comercio | 60 |
| Introducción a los primeros auxilios | 20 |



FORMACIÓN

¿Te has planteado formar a tu mejor profesional para que pueda impartir la formación en tu carnicería-charcutería?

| CURSO | HORAS (contenido + tutorías online) |
|---|-------------------------------------|
| Formación de formadores | 80 |
| Manual de técnicas de estudio | 40 |
| Impartición de acciones formativas para el empleo | 70 |

✓ **ELIGE LOS CURSOS QUE MEJOR SE ADAPTAN PARA COMPLETAR TU FORMACIÓN Y LA DE TUS EMPLEADOS E INSCRÍBETE**

Entrando en www.educarne.es, llamando al **Departamento de Formación 91 547 13 24** o enviando un e-mail a info@educarne.es



educarne

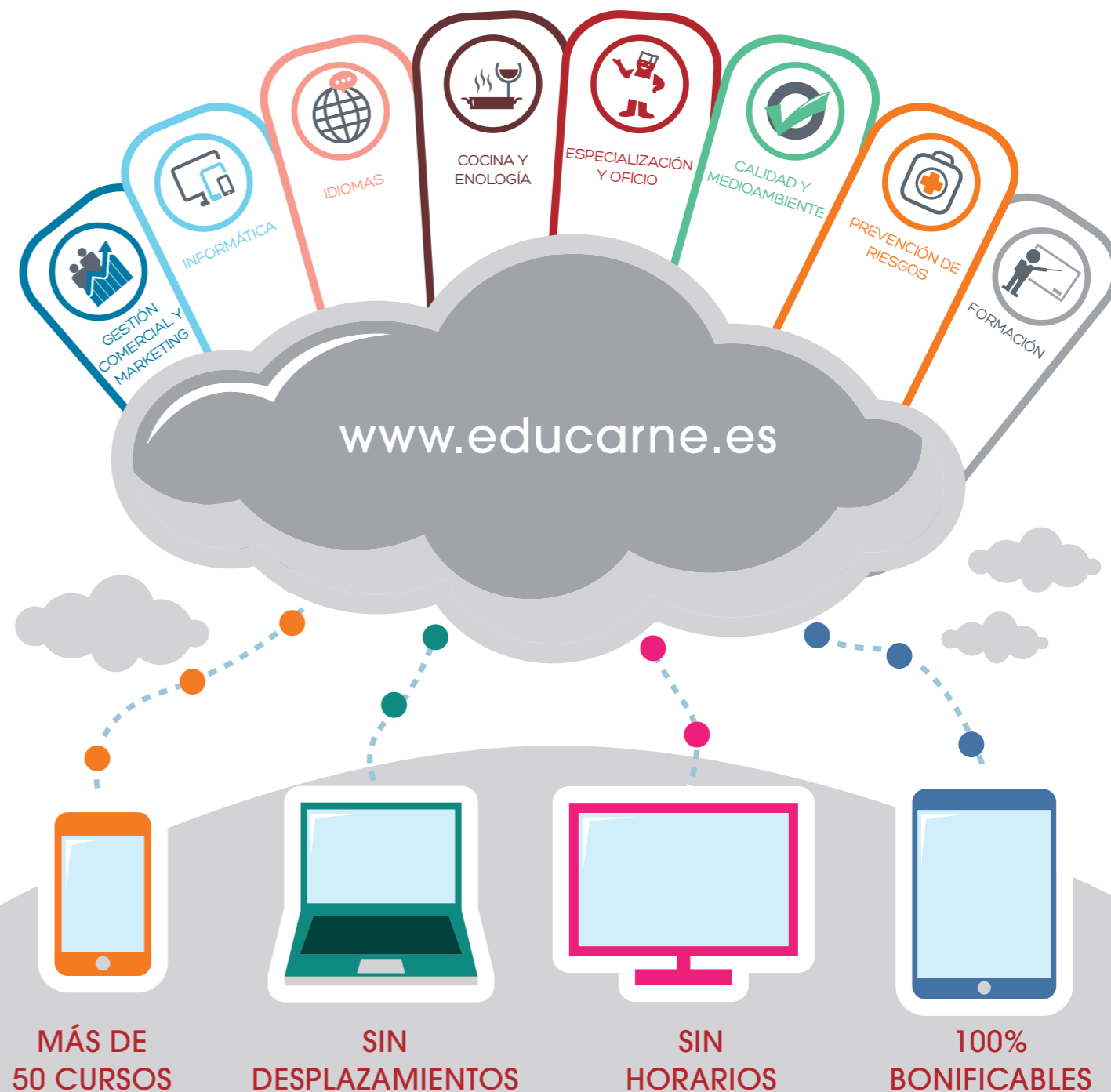
CATÁLOGO de cursos online

Desarrollado por:  **fedecarne**
FEDERACIÓN MADRILEÑA DE DETALLISTAS DE LA CARNE

Nace **educarne**, la nueva plataforma de teleformación, creada por Fedecarne en exclusiva para el profesional de la carnicería-charcutería.

Entra ahora en www.educarne.es

y decide hoy mismo hasta dónde quieres llegar



educarne elimina barreras, para que **SIN DESPLAZAMIENTOS, SIN HORARIOS**, desde cualquier lugar y en cualquier momento puedas formarte y continuar con tu desarrollo profesional y el de tus empleados.

Entra en www.educarne.es y elige entre más de 50 cursos* bajo la supervisión de tutores online.



GESTIÓN COMERCIAL Y MARKETING

Capacítate para gestionar adecuadamente tu negocio y obtener el máximo partido de tus inversiones. Da visibilidad a tu establecimiento y adapta tu empresa a las necesidades del mercado.

| CURSO | HORAS (contenido + tutorías online) |
|--|-------------------------------------|
| Gestión de proveedores | 80 |
| Gestión de compras en el pequeño comercio | 60 |
| Planificación y apertura de un pequeño comercio | 30 |
| Gestión económica básica del pequeño comercio | 40 |
| Calidad y servicios de proximidad en el pequeño comercio | 30 |
| Dinamización del punto de venta en el pequeño comercio | 40 |
| Escaparatismo en el pequeño comercio | 30 |
| Marketing y promoción en el punto de venta | 60 |
| Atención básica al cliente | 50 |
| Marketing para Pymes | 40 |
| Venta online | 30 |
| Gestión de contenidos web | 30 |
| Marketing digital | 40 |



INFORMÁTICA

Aprende a utilizar herramientas informáticas que te permitan ahorrar tiempo y espacio en tu establecimiento. Dile adiós al papel y hola al futuro.

| CURSO | HORAS (contenido + tutorías online) |
|---|-------------------------------------|
| Excel aplicado a la gestión comercial | 80 |
| Elaboración de documentos de texto | 50 |
| Elaboración de hojas de cálculo | 50 |
| Elaboración de presentaciones | 30 |
| Elaboración y modificación de imágenes u otros elementos gráficos | 30 |
| Elaboración de plantillas y formularios | 60 |
| Diseño básico de páginas web | 40 |
| Aplicaciones microinformáticas e Internet para consulta y generación de documentación | 40 |

* Los cursos incorporan esquemas y gráficos, además de actividades y ejercicios que facilitan el aprendizaje.
* Durante el 2016, se incorporarán nuevos cursos online a la oferta formativa.

Si tienes interés en formarte en alguna materia no recogida en nuestro catálogo, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación y te informaremos sobre su disponibilidad. Departamento de Formación: 91 547 13 24 - info@educarne.es



IDIOMAS

Rompe las barreras del idioma e impulsa el crecimiento de tu negocio.

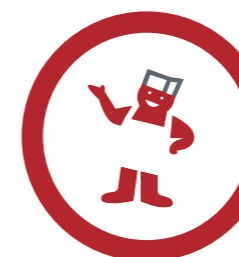
| CURSO | HORAS (contenido + tutorías online) |
|---|-------------------------------------|
| Inglés básico | 80 |
| Inglés medio | 80 |
| Inglés avanzado | 80 |
| Inglés para comercio | 80 |
| Inglés para Internet | 20 |
| Inglés Esencial. Preguntas frecuentes | 20 |
| Inglés profesional para actividades comerciales | 90 |



COCINA Y ENOLOGÍA

Fideliza a tus clientes asesorándoles sobre técnicas culinarias, maridajes y formas de sacar el mayor partido a los productos que vendes.

| CURSO | HORAS (contenido + tutorías online) |
|---|-------------------------------------|
| Enología. Vinos, licores y aguardientes | 80 |
| Enología avanzada | 80 |
| Cocina en Línea Fría | 80 |
| Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza | 70 |
| Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza | 70 |
| Cocina creativa o de autor | 30 |
| Cocina española e internacional | 80 |



ESPECIALIZACIÓN Y OFICIO

Cursos de especialización del sector desarrollados de acuerdo con los contenidos de Certificado Profesionalidad.

| CURSO | HORAS (contenido + tutorías online) |
|--|-------------------------------------|
| Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos | 40 |
| Elaboración de preparados cárnicos frescos | 90 |
| Acondicionamiento de la carne para su comercialización | 70 |
| Acondicionamiento de la carne para uso industrial | 50 |
| Elaboración de curados y salazones cárnicos | 90 |
| Elaboración de conservas y cocinados cárnicos | 90 |
| Procesos básicos de elaboración de quesos | 90 |
| Maduración y envasado de quesos | 70 |