

CURSO

DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

(Operario cárnico/Matadero)

Fecha de inicio:	Mediados de Julio de 2017
Horario:	de 9:00 a 14:00
Duración:	260 horas (180 horas teórico-prácticas + 80 horas prácticas no laborales en empresas).
Lugar de celebración:	Asamblea Local de Cruz Roja en El Espinar en colaboración con Industrias Cárnicas.
Contenidos:	<ol style="list-style-type: none">1. Manipulador de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos (20 horas).2. Despiece y tecnología de la carne (160 horas).<ul style="list-style-type: none">- Acondicionamiento de la carne para su comercialización (70 horas).- Tecnología de la carne (90 horas).3. Prácticas profesionales no laborales (80 horas).

Organiza: Cruz Roja Española en El Espinar (C/Los Maestros, 3)

Contacto: Sara García

Telefono: 921 44 02 02 Ext. 65400

E-mail: sagase@cruzroja.es

Proyecto Financiado por:

