

CURSO DE AYUDANTE DE CARNICERÍA



DURACIÓN
205 HORAS



HORARIOS
9:00-14:00 ó 15:30-20:30



MODALIDAD
PRESENCIAL

- **Formación dirigida a personas con o sin experiencia**, orientada a la incorporación profesional en el sector cárnico y de la alimentación.
- **Aprenderás técnicas y procedimientos propios de la carnicería**, desde la preparación y manipulación de productos cárnicos, hasta el despiece, corte, elaboración y atención en mostrador, combinando formación teórico-práctica.
- **Incluye formación práctica en Mercamadrid** y prácticas en empresas del sector, con oportunidades reales de incorporación laboral.

MÓDULOS DEL CURSO

- 1 Introducción al sector cárnico y oficio de carnicero
- 2 Manipulación, higiene, recepción y conservación de productos cárnicos
- 3 Despiece, acondicionamiento y corte de carnes
- 4 Elaboración de preparados y productos cárnicos
- 5 Corte de jamón, envasado y etiquetado
- 6 Equipamiento, gestión y comercialización en carnicería
- 7 Prevención de riesgos laborales y sostenibilidad



DURACIÓN

155 horas de formación
en Mercamadrid / EMHA

50 horas de prácticas
en empresa

205 HORAS
PRESENCIALES EN TOTAL



**CURSOS EXPRÉS Y
GRATUITOS**

Dirigidos a **desempleados y empadronados en Madrid**. Incluyen ayuda diaria para el transporte y **ticket restaurante** para facilitar la asistencia.



¡APÚNTATE Y NO PIERDAS TU PLAZA!
621 25 25 46