

Especialista en Técnicas de Venta en Charcutería y Carnicería





Elige aprender en la escuela **líder en formación online**

ÍNDICE

Somos **Euroinnova**

2 Rankings 3 Alianzas y acreditaciones

By EDUCA EDTECH Group

Metodología LXP

Razones por las que elegir Euroinnova

Financiación y **Becas**

Métodos de pago

Programa Formativo

1 Contacto



SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de experiencia

Más de

300k

estudiantes formados Hasta un

98%

tasa empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes repite Hasta un

25%

de estudiantes internacionales





Desde donde quieras y como quieras, **Elige Euroinnova**



QS, sello de excelencia académica Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia.**

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.















ALIANZAS Y ACREDITACIONES



































































BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION

































METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de 18 años de experiencia.
- Más de 300.000 alumnos ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ 25% de alumnos internacionales.
- ✓ 97% de satisfacción
- ✓ 100% lo recomiendan.
- Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales.** Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante



4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.







5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.



FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca ALUMNI

20% Beca DESEMPLEO

15% Beca EMPRENDE

15% Beca RECOMIENDA

15% Beca GRUPO

20% Beca FAMILIA NUMEROSA

20% Beca DIVERSIDAD FUNCIONAL

20% Beca PARA PROFESIONALES, SANITARIOS, COLEGIADOS/AS



Solicitar información

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.

















Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:













y muchos mas...







Especialista en Técnicas de Venta en Charcutería y Carnicería



DURACIÓN 200 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPAÑAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings





Descripción

Si trabaja en el entorno del comercio relacionado con la carne y quiere aprender más sobre las diferentes técnicas de venta a utilizar en este ámbito este es su momento, con el Curso de Especialista en Técnicas de Venta en Charcutería y Carnicería podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta función de la mejor manera posible.

Objetivos

- Conocer los aspectos generales sobre la comercialización y venta de la carne.
- Analizar los productos de charcutería.
- Conocer los problemas y dificultades de la carnicería y charcutería.
- Aprender sobre la higiene en charcutería y carnicería.

A quién va dirigido

Este Curso de Especialista en Técnicas de Venta en Charcutería y Carnicería está dirigido a todos aquellos profesionales del entorno que quieran aprender a vender a través de diferentes técnicas.

Para qué te prepara

El Curso de Especialista en Técnicas de Venta en Charcutería y Carnicería le prepara para tener una visión amplia y precisa sobre las actividades comerciales en negocios de carnicería y charcutería, prestando atención a aspectos como la higiene.

Salidas laborales

Charcutería / Carnicería / Ventas.



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CARNE COMO PRODUCTO.

- 1. Explotaciones ganaderas
- 2. Transporte de los animales de abastos al matadero
- 3. Mataderos
- 4. Rigor Mortis
- 5. Definición de carne
- 6. Raíl aéreo
- 7. Trazabilidad
- 8. PH: factor de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMERCIALIZACIÓN Y VENTA DE LA CARNE.

- 1. Clasificación de las carnes
- 2. Bovino
 - 1. Conceptualización
 - 2. Clasificación canales de bovino
 - 3. Grasa de cobertura y grasa de veteado
 - 4. Etiquetado canales de vacuno
 - 5. Denominaciones de venta vacuno
 - 6. Razas bovinos
- 3. Porcino (blanco)
- 4. Ovino
 - 1. Tipología de ovinos
 - 2. Clasificación canales de Ovino
 - 3. Denominaciones de venta Cordero
 - 4. Denominaciones de venta Cabrito
- 5. Aves
 - 1. Denominaciones Aves de corral
 - 2. Clasificación Aves de corral
 - 3. Aves de Caza
- 6. Otras carnes
- 7. Transporte carnes refrigeradas
- 8. APPCC
 - 1. Aproximación y concepto
 - 2. Peligros biológicos, químicos y físicos
 - 3. Recepción de canales y productos cárnicos
- 9. Despiece de canales
 - 1. Conceptos
 - 2. Despiece de Vacuno
 - 3. Despiece de Porcino
 - 4. Despiece de Ovino
 - 5. Despiece de Pollo



10. Venta de la carne

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA.

- 1. Componentes
- 2. Embutidos y curados
- 3. Quesos
- 4. Producto curado ibérico
- 5. Corte jamón ibérico (curado)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROBLEMAS Y DIFICULTADES DE LA CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA.

- 1. Principales causas de alteración de los productos
- 2. Pautas para la conservación de los productos
- 3. Tipos de envasados

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA HIGIENE EN CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA.

- 1. Referidas al personal
- 2. Condiciones sanitarias
- 3. Escaparatismo
- 4. Utillaje y material consumible
- 5. EPI Equipos de Protección Individual

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESCANDALLOS



¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)



www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!















