

Itinerario formativo para:
Chacineros-charcuteros

COD. OCUPACIÓN
77011024

CICLO	CONTENIDO DE LOS MÓDULOS	CLAVE
1º	ESTRUCTURA DE LA CARNE	TC-01
	TRANSPORTE Y SACRIFICIO DE ANIMALES	TC-02
2º	PROCESO DE DESCORNADO Y DESUELLO	TC-03
	ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS	CR-05
3º	EVISCERACIÓN: DESPOJOS. OBTENCIÓN DE MEDIAS Y CUARTOS DE CANAL	TC-04
	ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS I	CR-06
4º	ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS II	CR-07
	ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	CR-08
5º	EMPAQUETADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	TC-06
	DESPIECE Y CATEGORIZACIÓN DE LA CARNE	TC-05
6º	FABRICACIÓN DE CRUDOS	TC-07
	MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	TC-08