

Itinerario formativo para:

Dependientes de carnicería y/ o charcutería**COD. OCUPACIÓN
52201068**

CICLO	CONTENIDO DE LOS MÓDULOS	CLAVE
1º	ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE VENTA OBTENCIÓN HIGIÉNICA DE LA CARNE	C PV 01 N CR 02
2º	ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS I ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS II	C CR 01 C CR 02
3º	ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN TÉCNICAS DE VENTA	C CR 03 C PV 02
4º	ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE EN LA VENTA	C CR 05 C PV 04
5º	ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS I ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS	C CR 06 C CR 08
6º	ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS II ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL	C CR 07 C CR 04