



El Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico

Un espacio multidisciplinar, abierto a
diferentes públicos y colectivos
profesionales

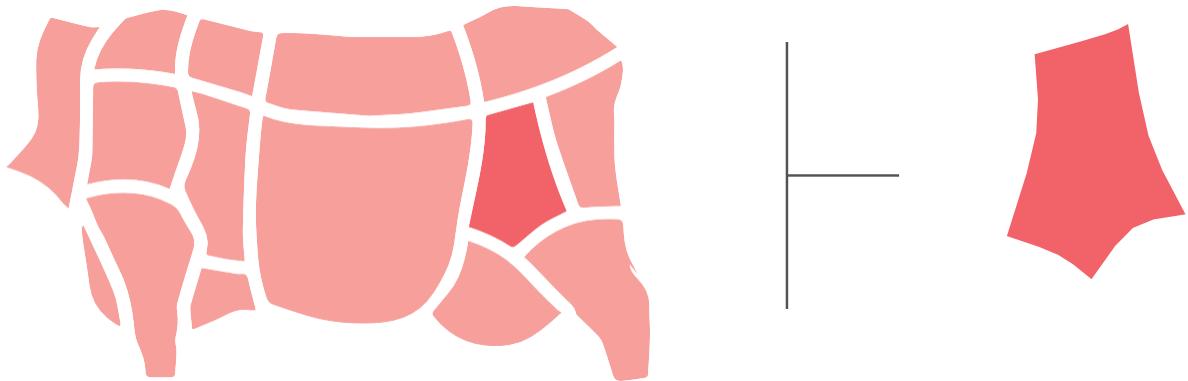


Comunidad
de Madrid



MADRID

instituciones



FORMACIÓN ADAPTADA A COLECTIVOS PROFESIONALES

¡DESCUBRE EDUCARNE!

www.educarne.es

CONVENIOS, SINERGIAS, Y COLABORACIONES, AL SERVICIO DE LAS INSTITUCIONES Y COLEGIOS PROFESIONALES.

Centro referente

Educarne es el centro de referencia en el ámbito cárnico y se encuentra integrado en un referente del comercio de proximidad, el madrileño Mercado de Barceló.

Formación para instituciones

En Educarne no sólo formamos a los profesionales del sector cárnico, también ponemos nuestra experiencia al alcance de las instituciones de cualquier sector, ofreciendo programas de formación de alto valor para cámaras de comercio y colectivos diseñado por nuestros por nuestro equipo de expertos.



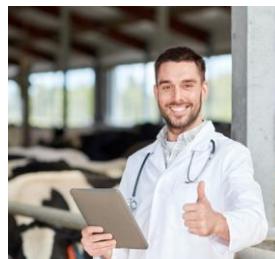
FORMACIÓN ADAPTADA A DIFERENTES COLECTIVOS Y PROFESIONALES



Profesionales de la Hostelería



Técnicos del sector alimentario



Veterinarios



Profesionales de la salud



Consumidores



Ayuntamientos



Asociaciones



Cámaras de Comercio



Universidades

¿QUE OFRECEMOS?

EXPERIENCIAS, FORMACIÓN Y ESPECIALIZACIÓN



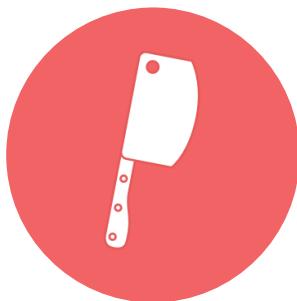
Calidad y seguridad
alimentaria



Formación
complementaria a
universidades y
colectivos



Gestión
comercial y
marketing



Formación
especializada en el
sector cárnico



Profesionales
cualificados



Instalaciones
homologadas

FORMACIÓN DESTACADA CURSOS ESPECIALIZADOS



**RENTABILIZAR Y
APROVECHAR LAS PIEZAS
CÁRNICAS**



CATA Y DEGUSTACIONES



**CALIDAD ALIMENTARIA Y
MATERIA PRIMA CÁRNICA**



NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



CERTIFICADO DE CARNICERÍA



**DOCENCIA DE LA FORMACIÓN
PROFESIONAL PARA EL
EMPLEO**

INFÓRMATE Y DESCUBRE LA FORMACIÓN ESPECIALIZADA



RENTABILIZAR Y APROVECHAR LAS PIEZAS CÁRNICAS

PROFESIONALES DE COCINA, HOSTELEROS, JEFES DE RESTAURANTES ETC..

La innovación está en utilizar piezas cárnicas infrutilizadas y poco valoradas.

El solomillo y el lomo sólo suman el 14% del total de la canal, y es prácticamente lo que se utiliza como noble., sin embargo hay muchos más músculos y cada uno tiene su corte y su estilo de cocinar para sorprender y disfrutar de la carne.

CLAVES DE UN SABOR ÚNICO

Sesiones eminentemente prácticas pensadas para disfrutar y conocer a fondo el producto: aspectos sensoriales y organolépticos, y también, variedades, procesos de elaboración, propiedades nutritivas, usos culinarios... Y deleitarse con la cata guiada por nuestros expertos y comentada entre todos los asistentes.



CATA Y DEGUSTACIONES



CALIDAD ALIMENTARIA Y MATERIA PRIMA CÁRNICA

¡SITÚATE EN LA VANGUARDIA DE LOS PROGRAMAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA!

La formación oficial adquirida en centros oficiales para estudiantes relacionados con el Sector Agroalimentario, no llega a preparar plenamente a dichos profesionales para afrontar la realidad con la que se encuentran a la hora de trabajar en industrias o establecimientos cárnicos.

Es por ello que Educarné ha diseñado a medida esta formación, específica para profesionales del sector agroalimentario.

DESCUBRE NUESTRA FORMACIÓN MAS DESTACADA

¿SABES INTREPETAR EL ETIQUETADO NUTRICIONAL?

Conocer la composición nutricional de los alimentos que comemos puede ser extraordinariamente útil para el diseño de dietas que nos permitan mejorar nuestra alimentación y adaptarla a las recomendaciones actuales para conseguir una salud óptima y mantener un peso adecuado y estable.



NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



CERIFICADO DE CARNICERIA

APRENDE UN OFICIO ESPECIALIZADO

El Certificado de Profesionalidad de **Carnicería y elaboración de productos cárnicos INAI0108**, permite obtener una titulación para abrir las puertas al mercado laboral, en el sector de la Industria Alimentaria, preparado para ocupar, entre otros, los siguientes puestos:

- Carnicero-Charcutero
- Elaborador de productos cárnicos.

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD SSCE0110

Una titulación oficial en todo el territorio nacional orientada a programar, impartir, tutorizar y evaluar acciones formativas del subsistema de formación profesional para el empleo, elaborando y utilizando materiales, medios y recursos didácticos, promoviendo de forma permanente la calidad de la formación y la actualización didáctica.



DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

PROYECTOS Y EXPERIENCIAS A MEDIDA

Compartimos tus Retos. Generamos Oportunidades.

En Educarme desarrollamos proyectos diferenciales destinados a desarrollar competencias específicas y a potenciar la cohesión de los equipos de trabajo.

Analizaremos los valores y filosofía de tu organización y personalizaremos las jornadas de adaptándolas a las necesidades del equipo.

Si lo prefieres, también podemos dar forma a cualquier idea de actividad y formación que se te ocurra, desarrollando experiencias de marca únicas alineadas con tu organización.



Estas experiencias no sólo pueden estar dirigidas a la plantilla, también se puede diseñar actividades dirigidas a los más pequeños de la oficina, los hijos de los empleados.

**DISEÑO DE ACTIVIDADES
Y EXPERIENCIAS
A MEDIDA**

SESIONES INFORMATIVAS Y FORMATIVAS PARA AGENCIAS DE EMPLEO, AYUNTAMIENTOS Y COLECTIVOS EN DESEMPLEO

Tiene como finalidad dar a conocer a colectivos vulnerables como desempleados, mujeres, mayores de 45 años... un sector sin desempleo.

Es un sector que, si bien no es ajeno a los cambios socioeconómicos, sigue teniendo en la actualidad unas elevadas tasas de empleabilidad, pudiendo afirmar sin temor a equivocarnos que es un sector en el que no existe el desempleo y en el que la oferta de empleo supera la demanda de profesionales especializados y formados para desempeñar el oficio de carnicero-charcutero"

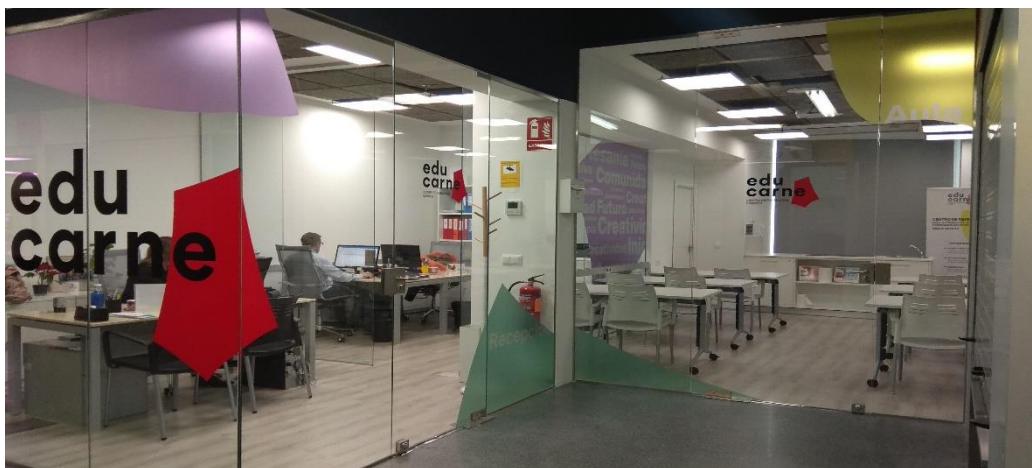


SESIONES INFORMATIVAS ADICIONALES



- Creación de curriculum
- Búsqueda de empleo en redes sociales
- Incorporación al mercado laboral mayores de 45
- Mujeres en el sector cárnico

INSTALACIONES



ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO



El **AULA** es un espacio multifuncional, completamente equipado para hacer de cada actividad una auténtica experiencia sensorial.

WiFi



Proyector



Pantalla para proyector



Pizarra blanca



Megafonía



Videoconferencia



Aire acondicionado



Horno y vitrocerámica



La **SALA DE DESPIECE** es el espacio en el que se desarrolla buena parte de nuestro *Master Butcher Experience*, así como la parte práctica de aquellas actividades que requieren de aprendizaje en despiece y cortes.

El **OBRADOR** es el espacio acondicionado para elaboración de preparados cárnicos ¿Aún no haces en casa tus propias hamburguesas?

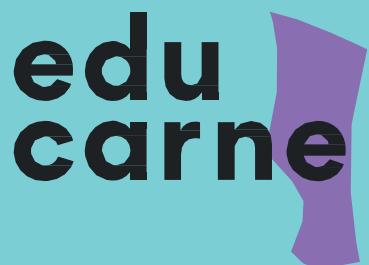


¿NOS VEMOS EN LAS REDES?

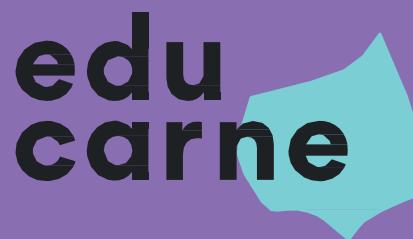


¡TE ESPERAMOS!

**edu
carne**



**edu
carne**



**edu
carne**



**edu
carne**



**edu
carne**



**CENTRO DE FORMACIÓN, INNOVACIÓN
Y DESARROLLO DEL SECTOR CÁRNICO**

Mercado de Barceló
C/ Barceló, 6, Planta 2, 28004 Madrid
T: 910 33 94 17
E: info@educarne.es

www.educarne.es

