



El Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico

Un espacio multidisciplinar, abierto a
diferentes públicos y colectivos profesionales



Comunidad
de Madrid



MADRID

LATAM



CENTRO DE REFERENCIA EN EL SECTOR CÁRNICO

¡DESCUBRE EDUCARNE!

www.educarne.es

FORMACIÓN EXPEECIALIZADA EN EL SECTOR CÁRNICO

¿Quiénes somos?

Educarne es el primer Centro de Formación, Desarrollo y Dinamización del sector cárnico abierto al público general y a diferentes colectivos profesionales.

Nace con el objetivo de contribuir al desarrollo y potenciar la innovación, siendo el centro de referencia para los profesionales del sector, y para los jóvenes que quieran incorporarse a un sector de futuro y sin desempleo.

Con sede en el Mercado de Barceló, el Centro, desarrollado por Carnimad y acreditado en la Comunidad de Madrid, cuenta con unas modernas instalaciones de 380m2 repartidos entre área práctica y teórica, y dispone de un catálogo formativo de más de 60 cursos en modalidad presencial y online.



Nuestro compromiso

Mejorar el conocimiento de la carne fresca y sus derivados en todos los colectivos relacionados con el producto.

Proporcionar las competencias necesarias respecto a la carne y sus productos derivados a los profesionales del sector, pudiendo obtener estos una certificación oficial.

Fomentar la investigación y la divulgación del conocimiento en el ámbito de la carne y sus productos derivados.

ÁREAS FORMATIVAS

FORMACIÓN ACCESIBLE PARA QUE EL ALUMNO
SELECCIONE LA OPCIÓN QUE MEJOR SE ADAPTA A SUS
HORARIOS Y NECESIDADES.



Calidad y Seguridad
Alimentaria



Especialización y oficio



Talleres de
cocina



Gestión comercial y
marketing



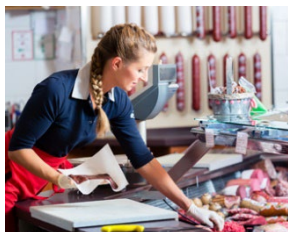
RRHH



Formación
online

¿QUE OFRECEMOS?

FORMACIÓN PRESENCIAL



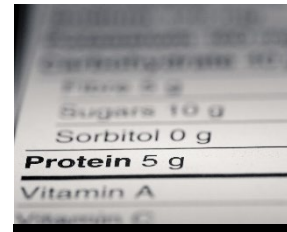
GUÍA PRACTICAS
CORRECTA DE HIGIENE



MANIPULADOR DE
ALIMENTOS



REGLAMENTACIÓN EN
ETIQUETADO



ETIQUETADO
NUTRICIONAL



ENOLOGÍA Y MARIDAJE



CORTE Y DESHUESE DE
JAMÓN



INNOVACIÓN EN
ELABORADOS



EL QUESO



COMERCIALIZACIÓN DE
LA CARNE MADURADA



RENTABILIZAR LAS PIEZAS
CÁRNICAS



MÉTODOS DE
CONSERVACIÓN DE LA
CARNE



COMERCIALIZACIÓN DE
PRODUCTOS
ECOLÓGICOS

¿QUE OFRECEMOS?

FORMACIÓN PRESENCIAL



ELABORACIONES
ARTESANALES COCIDAS



TALLER DE COCINADO AL
VACIO



PROGRAMA DE
EXCELENCIA CÁRNICA



FILETEADO Y
DESHUESADO DE PIEZAS
CÁRNICAS



AUXILIAR DE CARNICERÍA



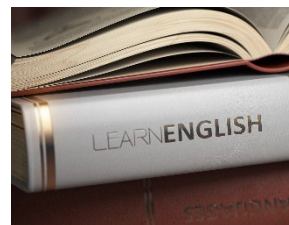
TALLER Y ESCULTURA DE
FRUTAS



ELABORACIÓN DE
ESCANDALLOS



TÉCNICAS DE VENTA Y
PUBLICIDAD A BAJ O
COSTE



IDIOMAS ORIENTADO AL
COMERCIO MINORISTA



INTERNET Y LAS REDES
SOCIALES



GESTIÓN COMERCIAL



PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES

¿QUE OFRECEMOS? FORMACIÓN ONLINE



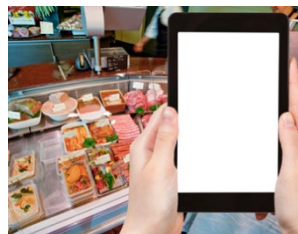
MANIPULADOR DE
ALIMENTOS



ETIQUETADO Y
ALÉRGICOS



PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES



VENTA ONLINE



MARKETING Y
PROMOCIÓN EL PUNTO
DE VENTA



ESCAPARATISMO EN EL
PEQUEÑO COMERCIO



ALMACENAJE Y
EXPEDICIÓN DE LA
CARNE



ACONDICIONAMIENTO DE
LA CARNE PARA SU
COMERCIALIZACIÓN



ELABORACIÓN DE
CURADOS Y SALAZONES



MADURACIÓN Y
ENVASADO DE QUESOS



ELABORACIONES
BÁSICOS CON PLATOS DE
CARNES, AVEZ Y CAZA



E-COMMERCE

EXPERIENCIAS Y ACTIVIDADES



Conocimiento del
comercio español



Experiencias
personalizadas



Sinergias con
otros países



Integración en
instituciones



Formación de
formadores



Formación
online

PROGRAMA EDUCARNE EXPERIENCE

Vivir en una semana una experiencia única

Empresarios, industriales y productores del sector de la carne os invitamos a vivir una experiencia de mercado,.

Innovación y formación en una semana donde se renueven conceptos, se conozcan nuevas formas de hacer, nuevas industrias del sector y lograr una nueva visión para el sector cárnico basado en la innovación, calidad y bienestar para el consumidor final.



¿COMO LO HACEMOS?

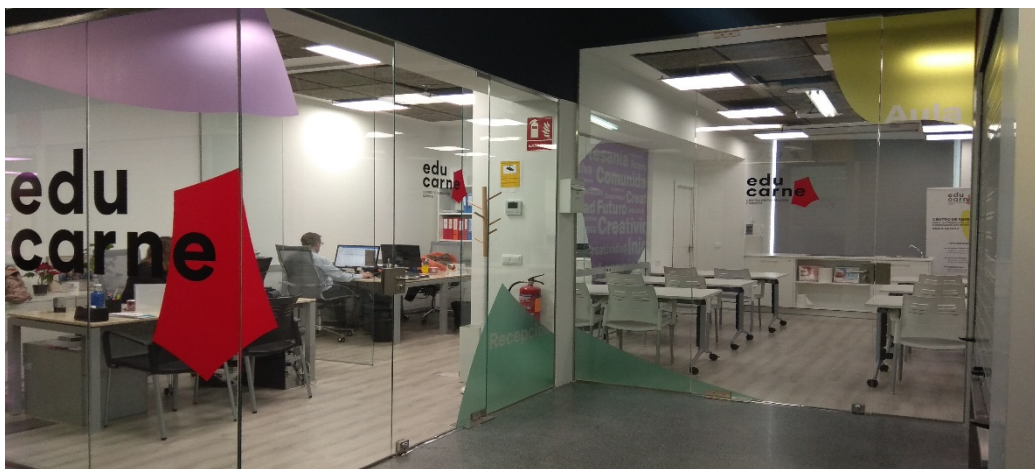
Un equipo docente altamente cualificado

- Tendencias del Mercado y su consumo.
- Los Sistemas de Trazabilidad e información en la comercialización de la carne
- La Innovación de los Cortes Primarios y Comerciales en Porcinos y Ovinos. Sello Bienestar Animal. Norma Calidad Ibérico
- Despiece y fileteado. La Innovación de los Cortes Primarios y Comerciales en Bovinos y Ovinos. Degustación de carnes
- Innovación y Nuevas tecnologías en el sector. Digitalización y Retail alimentario.
- Packaging en el sector
- Sistemas de pesaje y trazabilidad
- Sistemas automáticos de pago
- Demostración de hornos inteligentes para el sector
- Elaboración de derivados cárnicos. formas de elaboración, ingredientes, uso de aditivos, y nuevas gamas de producto.
- Mercado Central de Carnes. La mayor Plataforma de distribución, comercialización, transformación y logística de alimentos frescos de España
- Mercados municipales y carnicerías de referencia
- MEAT ATTRACTION Feria Internacional de Sector Cárnico
- Matadero, ganadería y una industria cárnica.
- Tours turísticos por Madrid, por los lugares más emblemáticos.
- Tours turísticos ciudades cercanas (Ávila, Segovia y Toledo)

Jornadas
formativa
s

Visitas
guiadas

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



Megafonia



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**

A purple abstract shape, resembling a stylized leaf or a torn piece of paper, positioned to the right of the text "edu carne".

**edu
carne**

A teal abstract shape, resembling a stylized leaf or a torn piece of paper, positioned to the right of the text "edu carne".

**edu
carne**

A white abstract shape, resembling a stylized leaf or a torn piece of paper, positioned to the right of the text "edu carne".

**edu
carne**

A red abstract shape, resembling a stylized leaf or a torn piece of paper, positioned to the right of the text "edu carne".

**edu
carne**

A yellow abstract shape, resembling a stylized leaf or a torn piece of paper, positioned to the right of the text "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

