

Acondicionamiento De La Carne Para Su Comercialización

Horas

70

Acerca de este curso

Cod: UF0352_V2

Tema 1. La carne

- 1.1 Definición y características organolépticas.
- 1.2 El tejido muscular. Constitución y composición. pH color sabor etc.
- 1.3 Situación de la carne después del sacrificio.
- 1.4 Características de las distintas carnes: vacuno ovino. Caprino porcino aves conejo y caza.
- 1.5 Tipos piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.
- 1.6 Otros tejidos comestibles: Grasas vísceras despojos tripas y sangre.
- 1.7 El proceso de maduración de la carne. Cámaras.
- 1.8 Alteraciones de la maduración.
- 1.9 Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
- 1.10 Valoración de la calidad de las carnes.

Tema 2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos

- 2.1 Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
- 2.2 Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor frío agua aire energía eléctrica).
- 2.3 Condiciones técnico-sanitarias.
- 2.4 Condiciones ambientales.
- 2.5 Utensilios o instrumentos de preparación de la carne.
- 2.6 Limpieza general.
- 2.7 Productos de limpieza desinfección desinsectación y desratización.
- 2.8 Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado útiles y maquinaria.
- 2.9 Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

Tema 3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización

- 3.1 Despiece de canales. Partes comerciales.
- 3.2 Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.
- 3.3 Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.
- 3.4 Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.
- 3.5 Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.
- 3.6 Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.
- 3.7 Preparación de despojos comestibles para su comercialización.

3.8 Presentación comercial. El puesto de venta al público.

3.9 Atención al público. Técnicas de venta.

Tema 4. Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos

4.1 Escandallos. Definición y utilidad.

4.2 Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado.

4.3 Márgenes comerciales. Previsión de venta.

4.4 Control de ventas. Anotaciones y correcciones.

4.5 Montar escaparates de exposición.

4.6 Seleccionar los productos más adecuados.

4.7 Etiquetado: tipos de etiquetas colocación.

4.8 Envasado-envoltura: normativa materiales y tipos de envoltura y envase.

¿Qué aprenderás?

- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza preparación y mantenimiento de la sala de despiece de sus equipos y medios auxiliares.
- Deshuesar y despiezar canales filetear y chuletear las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización consiguiendo la calidad e higiene requeridas llevando a cabo la trazabilidad del proceso.
- Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles consiguiendo la calidad e higiene requeridas, Analizar el proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne.