

COMT089PO. Técnicas de venta en carnicería-charcutería

Horas

20

Acerca de este curso

Cod: PA109

1. **Introducción**
2. **La carne como producto**
 1. Explotaciones ganaderas
 2. Transporte de los animales de abastos al matadero
 3. Mataderos
 4. Rigor Mortis
 5. Definición de carne
 6. Raíl aéreo
 7. Trazabilidad
 8. pH: factor de calidad
3. **Comercialización y venta de la carne**
 1. Clasificación de las carnes
 2. Bovino
 3. Porcino (blanco)
 4. Ovino
 5. Aves
 6. Otras carnes
 7. Transporte carnes refrigeradas
 8. P.P.C.C
 9. Despiece de canales
 10. Venta de la carne
4. **Análisis de los productos de charcutería**
5. **temas y dificultades de la carnicería y charcutería**
 1. Componentes
 2. Embutidos y curados
 3. Quesos
 4. Producto curado ibérico
 5. Corte jamón ibérico (curado)
6. **Problemas y dificultades de la carnicería y charcutería**
 1. Principales causas de alteración de los productos
 2. Pautas para la conservación de los productos
 3. Tipos de envasados
7. **La higiene en carnicería y charcutería**

1. Referidas al personal
 2. Condiciones sanitarias
 3. Escaparatismo
 4. Utillaje y material consumible
 5. Equipos de Protección Individual
8. **Escandallos**

¿Qué aprenderás?

- Adquirir los conocimientos teóricos indispensables para desempeñar las profesiones de carnicero y charcutero en la venta al detalle.
- Presentar los diferentes procesos que se desarrollan desde la producción del animal hasta la obtención de la carne y los diferentes productos cárnicos.
- Adquirir los conocimientos relacionados con los parámetros, factores y condiciones que tienen lugar durante toda la manipulación de la carne.
- Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de la carne, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto.
- Dar a conocer los productos de charcutería más importantes y la forma de presentación y corte de las piezas para su comercialización en los establecimientos.