

## **COMT089PO. Técnicas de venta en carnicería-charcutería**

**Código del curso:** PA109

**Horas:** 20

### **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: PA109

Introducción  
La carne como producto

Explotaciones ganaderas  
Transporte de los animales de abastos al matadero  
Mataderos  
Rigor Mortis  
Definición de carne  
Raíl aéreo  
Trazabilidad  
pH: factor de calidad

Comercialización y venta de la carne

Clasificación de las carnes  
Bovino  
Porcino (blanco)  
Ovino  
Aves  
Otras carnes  
Transporte carnes refrigeradas  
P.P.C.C  
Despiece de canales  
Venta de la carne

Análisis de los productos de charcutería  
lemas y dificultades de la carnicería y charcutería

Componentes  
Embutidos y curados

Quesos  
Producto curado ibérico  
Corte jamón ibérico (curado)

Problemas y dificultades de la carnicería y charcutería

Principales causas de alteración de los productos  
Pautas para la conservación de los productos  
Tipos de envasados

La higiene en carnicería y charcutería

Referidas al personal  
Condiciones sanitarias  
Escaparatismo  
Utillaje y material consumible  
Equipos de Protección Individual

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.