

COMT089PO. TÉCNICAS DE VENTA EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA.



SKU: PA_COMT089PO

Horas: 20

OBJETIVOS

- Identificar las funciones y actividades propias de la carnicería y charcutería en la venta al detalle para su desempeño en condiciones higiénicas sanitarias y adecuadas.

CONTENIDO

- **Unidad 1. Introducción.**
- **Unidad 2. 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.
- **Unidad 3. Comercialización y venta de la carne.**
 - Clasificación de las carnes.
 - Bovino.
 - Conceptualización.
 - Clasificación canales de bovino.
 - Grasa de cobertura y grasa de veteado.
 - Etiquetado canales de vacuno.
 - Denominaciones de venta vacuno.
 - Razas bovinos.
 - Porcino (blanco).

- Ovino.
 - Tipología de ovinos.
 - Clasificación canales de Ovino.
 - Denominaciones de venta Cordero.
 - Denominaciones de venta Cabrito.
 - Aves.
 - Denominaciones Aves de corral.
 - Clasificación Aves de corral.
 - Aves de Caza.
 - Otras carnes.
 - Transporte carnes refrigeradas.
 - A.P.P.C.C.
 - Aproximación y concepto.
 - Peligros biológicos, químicos y físicos.
 - Recepción de canales y productos cárnicos.
 - Despiece de canales.
 - Conceptos.
 - Despiece de Vacuno.
 - Despiece de Porcino.
 - Despiece de Ovino.
 - Despiece de Pollo.
 - Venta de la carne.
- **Unidad 4. Análisis de los productos de charcutería.**
 - Componentes.
 - Embutidos y curados.
 - Quesos.
 - Producto curado ibérico.
 - Corte jamón ibérico (curado).
 - **Unidad 5. Problemas y dificultades de la canecería y charcutería.**
 - Principales causas de alteración de los productos.
 - Pautas para la conservación de los productos.
 - Tipos de envasados.
 - **Unidad 6. La higiene en carnicería y charcutería.**
 - Referidas al personal.
 - Condiciones sanitarias.
 - Escaparatismo.
 - Utillaje y material consumible.
 - EPI. Equipos de Protección Individual.
 - **Unidad 7. Escandallos.**