



COMT089PO. TÉCNICAS DE VENTA EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA.

SKU: PA_COMT089PO

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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **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.**