



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

**Sku:** PA\_COMT089PO

**Horas:** 20

**Formato:** HTML

### 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.

### CONTENIDOS

- **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.**