



## Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización

**Sku:** CT1311

**Horas:** 20

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Despiece de canales. Partes comerciales. 2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial. 3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial. 4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamiento de restos. 5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado. 6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío. 7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización. 8. Presentación comercial. El puesto de venta al público. 9. Atención al público. Técnicas de venta.