



## **Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos**

**Sku:** CT1312

**Horas:** 21

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Escandallos. Definición y utilidad. 2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado. 3. Márgenes comerciales. Previsión de venta. 4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones. 5. Montar escaparates de exposición. 6. Seleccionar los productos más adecuados en el escaparate. 7. Etiquetado: tipos de etiquetas. colocación. 8. Envasado – envoltura: normativa. materiales y tipos de envoltura y envase.