

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Acondicionamiento de la carne para su comercialización - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares.

Deshuesar y despiezar canales, filetear y chuletear las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas, llevando a cabo la trazabilidad del proceso.

Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Analizar el proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne.

Calcular precios de venta de las piezas cárnicas a través de la realización y análisis de los escandallos.

Contenidos:

La carne

Introducción

Definición y características organolépticas

El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.

Situación de la carne después del sacrificio

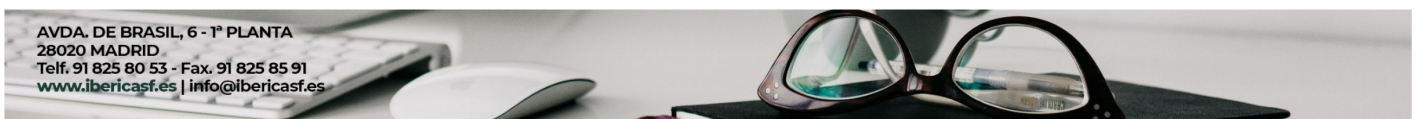
Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza

Tipos, piezas, unidades de carne y vísceras. Clasificación

Otros tejidos comestibles: grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre

Ibérica | Soluciones
Formativas

AVDA. DE BRASIL, 6 - 1ª PLANTA
28020 MADRID
Telf. 91 825 80 53 - Fax. 91 825 85 91
www.ibericasf.es | info@ibericasf.es



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



El proceso de maduración de la carne. Cámaras
Alteraciones de la maduración
Composición bromatológica. Descripción. El agua de la carne
Valoración de la calidad de las carnes
Resumen

Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos
Introducción
Equipos y maquinarias. Descripción y utilidades
Medios e instalaciones auxiliares (producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)
Condiciones técnico-sanitarias
Condiciones ambientales
Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
Limpieza general
Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
Medidas de higiene personal y de seguridad empleado, útiles y maquinaria
Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores
Resumen

Preparación de las piezas para su comercialización
Introducción
Despiece de canales. Partes comerciales
Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial
Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial
Fileteado y chuleteado. Aprovechamiento de restos
Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
Preparación de despojos comestibles para su comercialización
Presentación comercial. El puesto de venta al público
Atención al público. Técnicas de venta
Resumen

Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Introducción

Escandallos. Definición y utilidad

Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado

Márgenes comerciales. Previsión de venta

Control de ventas. Anotaciones y correcciones

Montar escaparates de exposición

Seleccionar los productos más adecuados

Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación

Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

Resumen