

PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

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.

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.

