

## Acondicionamiento de la carne para su comercialización



**Área:** INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 70 h

**Precio:** 35.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### CONTENIDOS

#### 1. La carne.

####

1.1. Definición y características organolépticas

####

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

####

1.3. Situación de la carne después del sacrificio.

####

1.4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza.

####

1.5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.

####

1.6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre.

####

1.7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras.

####

1.8. Alteraciones de la maduración.

####

1.9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.

####

1.10. Valoración de la calidad de las carnes.

####

## **2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos.**

####

2.1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.

####

2.2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).

####

2.3. Condiciones técnico-sanitarias.

####

2.4. Condiciones ambientales.

####

2.5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne.

####

2.6. Limpieza general.

####

2.7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

####

2.8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria.

####

2.9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

####

## **3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.**

####

3.1. Despiece de canales. Partes comerciales.

####

3.2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.

####

3.3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.

####

3.4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.

####

3.5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.

####

3.6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.

####

3.7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización.

####

3.8. Presentación comercial. El puesto de venta al público.

####

3.9. Atención al público. Técnicas de venta.

####

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

####

4.1. Escandallos. Definición y utilidad.

####

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

####

4.3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.

####

4.4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones.

####

4.5. Montar escaparates de exposición.

####

4.6. Seleccionar los productos más adecuados.

####

4.7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación.

####

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

## **METODOLOGIA**

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida.** Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.