

CURSO OPERACIONES BÁSICAS EN CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA



1. Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos.
- Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica.
- Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
- Ubicación de mercancías.
- Condiciones generales de conservación de los productos.
- Documentación interna.
- Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción.
- Documentación de reclamación y devolución.
- Órdenes de salida y expedición. Albaranes.
- Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones.
- Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

2. Elaboración de preparados cárnicos frescos

- Despiece de canales. Partes comerciales.
- Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.
- Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.
- Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos 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.

3. Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales

3.1. Elaboración de curados y salazones cárnicos

- Salazones cárnicas
Adobos, composición
Actividades: salazones y adobados cárnicos
 - Características del jamón de España
 - Actividades: productos cárnicos curados
- ### 3.2. Elaboración de conservas y cocinados cárnicos

- Actividades: el ahumado
Maduración y fermentación
Secado de productos cárnicos
- Fermentación o maduración
- Cámaras de almacenamiento
- Conservación
- Actividades: tratamientos de conservación