

OPERACIONES BÁSICAS EN CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA (120 HORAS)

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