

Acondicionamiento de la carne para su comercialización



Área: CARNICERIA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Dotar al alumno sobre el Acondicionamiento de la carne para su comercialización en lo referente al Acondicionamiento y tecnología de la carne.

CONTENIDOS

1 la carne - 1.1 introducción - 1.2 composición bromatológica - 1.3 sabores y olores - 1.4 características - 1.5 valoración de la calidad de las carnes - 2 aplicación de las condiciones técnico-sanitarias - 2.1 equipos y maquinaria - 2.2 máquinas de matadero - 2.3 procedimientos - 2.4 productos - 2.5 condiciones ambientales - 2.6 condiciones técnico-sanitarias - 2.7 actividades: aplicación de las condiciones técnico-sanitarias - 3 preparación de las piezas cárnicas - 3.1 elementos de trabajo - 3.2 máquinas - 3.3 calderas de cocción - 3.4 golpeadoras y malaxadoras - 3.5 presentación comercial - 3.6 actividades: preparación de las piezas cárnicas - 4 determinación del precio y comercialización - 4.1 definición - 4.2 calculo del precio de venta - 4.3 el escaparate en carnicerías - 4.4 etiquetado - 4.5 información sobre los productos - 4.6 identificación de lotes - 4.7 envasados - 4.8 actividades: determinación del precio y comercialización - 4.9 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1 -

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 el **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.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea**

puede adquirir un manual impreso. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

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.