

1.- CURSO DE NUEVAS TÉCNICAS EN CARNICERÍA.

Fechas: 17, 18, 24 y 25 de octubre

Horario: Sábados tarde, domingos mañana

Duración: 20 horas.

Matrícula: Gratuita

PROGRAMA:

Primer Sábado:

- ✓ : Factores de calidad del producto fresco:
 - Situación anatómica de las piezas; Corte, maduración.
 - Edad, alimentación, transporte y sacrificio, raza y sexo.
- ✓ Clasificación de canales de vacuno SEUROP. El despiece de vacuno: Categoría comercial de las piezas.
- ✓ El despiece de ovino. Categoría comercial de las piezas.

Primer Domingo:

- ✓ Demostración y práctica en el despiece de la media canal de vacuno:
 - Obtención de pesos y rendimientos
 - Higiene y limpieza

Segundo Sábado:

- ✓ Cálculo del escandallo de la media canal de vacuno despiezada.
- ✓ Técnicas de merchandising :
 - Técnicas de exposición

Segundo Domingo:

- ✓ Comentario de la exposición de una carnicería y cambios que podrían introducirse en aplicación de las técnicas de merchandising.
- ✓ Técnicas de venta de la carne:
 - Iniciación y fileteado de las piezas.
 - Diferentes formas de comercialización: atado,...
 - Pre-Envasado: Venta en libre servicio.
 - Venta asistida.

2.- CURSO DE NUEVAS TÉCNICAS EN PESCADERÍA.

Fechas: 17, 18, 24 y 25 de octubre

Horario: sábados tarde, domingos mañana

Duración: 20 horas.

Matrícula: Gratuita

PROGRAMA:

Primer Sábado:

- ✓ : Factores de calidad del producto fresco y etiquetado
 - Origen y temporada de los productos
 - Interpretación del etiquetado: Zonas FAO
 - Artes de pesca y calidad

Primer Domingo:

- ✓ Demostración y práctica en la manipulación de distintas especies de interés comercial:
 - Trucha, merluza, gallos, sepias y salmón

Segundo Sábado:

- ✓ Técnicas de merchandising :
 - Clasificación del surtido por familias
 - Puntos más y menos vendedores
 - Material de decoración y ornamentos
 - Técnicas de exposición de los productos en el mostrador

Segundo Domingo:

- ✓ Montaje de la exposición de una pescadería y cambios que podrían introducirse en aplicación de las técnicas de merchandising.
- ✓ Manipulación práctica del rape, lenguado, calamar y rodaballo.