

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Calcular precios de venta de las piezas cárnicas a través de la realización y análisis de los escandallos.

Contenido

1. Escandallos. Definición y utilidad.
2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado.
3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.
4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones.
5. Montar escaparates de exposición.
6. Seleccionar los productos más adecuados en el escaparate.
7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación.
8. Envasado – envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase.