

DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

SKU: EVOL-5966-VNO-B | Categorías: [Carnicería y Charcutería](#), [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

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

Contenidos

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.

