

CRONOGRAMA DEL CURSO DE FILETEADO Y CATA DE VACUNO

HORARIO	CONTENIDOS DIA 1 SABADO	HORARIO	CONTENIDOS DIA 2 DOMINGO
16:00 a 18:00	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación del curso y alumnos ● Unidades comerciales de vacuno ● Sacrificio y faenado ● Canal de vacuno ● Clasificación comercial 	09:00 a 11:00	<ul style="list-style-type: none"> ● Anatomía de la canal de vacuno ● Deshuese y despiece de ½ canal de vacuno ● Categoría comercial de las piezas cárnicas ● Usos culinarios de las piezas cárnicas
18:00 a 18:30	Descanso	11:00 a 11:30	Descanso
18:30 a 19:45	<ul style="list-style-type: none"> ● Despiece selectivo de la contra ● Fileteados clasico y correcto ● Cata Comparativa 	11:30 a 12:45	<ul style="list-style-type: none"> ● Despiece selectivo de la tapa ● Fileteados clasicos y correcto ● Cata Comparativa
19:45 a 21:00	<ul style="list-style-type: none"> ● Despiece selectivo de la cadera. ● Fileteados clasico y correcto ● Cata comparativa 	12:45 a 14:00	<ul style="list-style-type: none"> ● Despiece selectivo de la Babilla ● Fileteados clasico y correcto ● Cata Comparativa

Para más información, consulta con tu

-  Comercial Habitual
-  Oficina de FEDECARNE
-  Departamento de Formación
91 547 13 24 Ext. 21/22
-  formacion@fedecarne.es

¡Plazo de Inscripción abierto!