

Actividades clave

1. **Compra de carne**: Adquirir carne de proveedores confiables y de calidad para su posterior venta.
2. **Almacenamiento y conservación**: Mantener la carne en condiciones óptimas de refrigeración o congelación para garantizar su frescura y seguridad alimentaria.
3. **Exhibición y venta**: Mostrar la carne de manera atractiva y acondicionada para la venta, atendiendo a los clientes y ofreciendo asesoramiento sobre los cortes de carne.
4. **Preparación de cortes**: Deshuesar, filetear y preparar la carne según las solicitudes de los clientes.
5. **Limpieza y mantenimiento**: Mantener el área de trabajo y los equipos limpios y en buen estado.
6. **Gestión de inventario**: Llevar un control de existencias y realizar pedidos de reposición según la demanda.
7. **Cumplimiento normativo**: Cumplir con las regulaciones sanitarias y de seguridad alimentaria establecidas por las autoridades locales.

Estas actividades son fundamentales para el funcionamiento exitoso de una carnicería.