

Toma de muestras para elaboración de productos curados

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos: adobados, salazones, curados, consiguiendo la calidad e higiene requeridas
- Tomar muestras durante y al final del proceso a fin de verificar que la calidad del producto es conforme a las especificaciones establecidas.

CONTENIDOS

1. Protocolo para realizar una toma de muestras.
2. Identificación y traslado al laboratorio.
3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto.
4. Manual de APPCC. Medidas correctoras.