

Tratamientos de conservación de curados y salazones carnicos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos con destino a la elaboración industrial de productos cárnicos, relacionando las operaciones básicas de elaboración, los productos de entrada y salida y los medios empleados.

CONTENIDOS

1. Cámaras de secado. Unidades climáticas.
2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.
3. Atmósfera controlada. Parámetros de control.
4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados.
5. Medidas correctoras.
6. Registros del proceso de conservación.