

Productos cárnicos curados

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- En la elaboración de productos curados:
- Realizar el manejo de los iniciadores
- Valorar las condiciones ambientales de las cámaras o secaderos durante la premaduración estufaje y secado y regularlas
- Medir y apreciar el estado de curación de los embutidos y piezas
- Reconocer los principales defectos y alteraciones de los productos curados.

CONTENIDOS

1. Definiciones y tipos.
2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.
3. Proceso y operaciones de curado.
4. Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto, parámetros de control (pH, actividad agua, flora), defectos sobre sus cualidades y conservación.
5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo.
6. Alteraciones y defectos durante el proceso.