

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1316

**Nombre:** Toma de muestras para elaboración de productos curados.

**Duración:** 10 horas

**Modalidad:** Teleformación

### 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.