

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Tratamientos de conservación de curados y salazones carnicos

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.