

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1319

Nombre: El ahumado.

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

En la elaboración de productos tratados por calor: - Realizar el empastado o emulsionado manejando correctamente las cutters. - Fijar el ciclo de tiempos y temperaturas del tratamiento y, en su caso, del ahumado. - Operar las calderas y hornos y sus dispositivos de control. - Valorar los parámetros durante el tratamiento. - Reconocer los principales defectos y alteraciones de los productos tratados por calor.

Contenidos:

1. Características y reglamentación.
2. Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad.
3. Tipos de productos ahumados.
4. Tratamiento.
5. Técnicas de producción.
6. Aplicación a distintos productos.
7. Alteraciones y defectos.