FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1323
Nombre: Salazones y adobados cárnicos.
Duración: 15 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. Características y reglamentación.

2. Definición, tipos.

3. Categorías comerciales y factores de calidad.

4. Proceso de elaboración.

5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua.

6. La salazón seca.

7. La salmuerización.

8. Adobos.