FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1331
Nombre: Productos cárnicos tratados por el calor
Duración: 20 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas Razonar la función de las operaciones de aplicación de los tratamientos térmicos en el conjunto del proceso de elaboración y envasado.

Contenidos:

1. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros.

2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.

3. Las pastas finas o emulsiones.

4. Concepto, ingredientes y estabilidad.

5. Obtención de la emulsión, parámetros de control.

6. El tratamiento térmico.

7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.

8. Técnicas de aplicación, variables a vigilar.

9. Alteraciones y defectos.

10. Procedimiento de pasteurización.

11. Operaciones de aplicación.

12. Otros tratamientos de esterilización.