

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS



● **Nombre completo:**
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS

● **Fecha de inicio:**
18/11/2024

● **Fecha de inscripción:**
04/11/2024

● **Duración:**
40 horas

● **Tipo:**
Subvencionado

● **Modalidad:**
Presencial

● **Importe del curso:**
0.00 €

● **Bonificación:**
0%



Cocina y Aficiones

Objetivos Del Curso

OBJETIVOS

Realizar las operaciones de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, aplicando y respetando las normas legales vigentes de seguridad y, salud laboral, medio

ambiental y calidad de los productos.

CONTENIDOS

1. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS
2. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS
3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS.
4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS
5. ENVASADO DE LA CARNE.
6. PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS.
7. SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS
8. PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS
9. EL AHUMADO.
10. FERMENTACIÓN O MADURACIÓN
11. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.