

PRODUCTOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR

SKU: EVOL-5974-VNO-B | Categorías: [Carnicería y Charcutería](#), [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

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.



EN

