

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos.
- Describir las condiciones que deben reunir las diferentes clases de grasas y otras materias primas utilizadas en las elaboraciones de carnicería y charcutería.
- Describir la actuación de los aditivos, valorar las ventajas e inconvenientes de su empleo e interpretar las indicaciones de utilización.

Contenido

1. La carne según destino y valoración.
2. Despojos comestibles utilizados en charcutería.
3. Selección y acondicionamiento previo de las materias primas.
4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería.
6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
7. Las tripas.
8. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.