

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Toma de muestras para elaboración de productos curados.

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

1. Protocolo para realizar una toma de muestras.
2. Identificación y traslado al laboratorio.
3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto.
4. Manual de APPCC. Medidas correctoras.