

## 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.