

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Fermentación o maduración de curados y salazones carnicos

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Analizar los procesos de fermentación-maduración y desecado de derivados cárnicos previamente acondicionados, realizando el seguimiento de los mismos.

### Contenido

1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.
2. Secado de productos cárnicos.
3. Encurtidos. Fermentaciones propias.
4. Difusión de la sal.
5. Defectos que se presentan y medidas correctoras.