

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: El ahumado.

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- En la elaboración de productos tratados por calor: - Realizar el empastado o emulsionado manejando correctamente las cutters.
- - Fijar el ciclo de tiempos y temperaturas del tratamiento y, en su caso, del ahumado.
- - Operar las calderas y hornos y sus dispositivos de control.
- - Valorar los parámetros durante el tratamiento.
- - Reconocer los principales defectos y alteraciones de los productos tratados por calor.

Contenido

1. Características y reglamentación.
2. Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad.
3. Tipos de productos ahumados.
4. Tratamiento.
5. Técnicas de producción.
6. Aplicación a distintos productos.
7. Alteraciones y defectos.