

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Productos cárnicos curados.

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- En la elaboración de productos curados: - Realizar el manejo de los iniciadores.
- - Valorar las condiciones ambientales de las cámaras o secaderos durante la premaduración estufaje y secado y regularlas.
- - Medir y apreciar el estado de curación de los embutidos y piezas.
- - Reconocer los principales defectos y alteraciones de los productos curados.

### Contenido

1. Definiciones y tipos.

2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.

3. Proceso y operaciones de curado.

4. Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto, parámetros de control (pH, actividad agua, flora), defectos sobre sus cualidades y conservación.

5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo.

6. Alteraciones y defectos durante el proceso.