

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Salazones y adobados cárnicos.

**Duración:** 15h

**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. Características y reglamentación.
2. Definición, tipos.
3. Categorías comerciales y factores de calidad.
4. Proceso de elaboración.
5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua.
6. La salazón seca.
7. La salmuerización.
8. Adobos.