

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Productos cárnicos tratados por el calor

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas Razonar la función de las operaciones de aplicación de los tratamientos térmicos en el conjunto del proceso de elaboración y envasado.

### Contenido

1. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros.
2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.
3. Las pastas finas o emulsiones.
4. Concepto, ingredientes y estabilidad.
5. Obtención de la emulsión, parámetros de control.
6. El tratamiento térmico.
7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.
8. Técnicas de aplicación, variables a vigilar.
9. Alteraciones y defectos.
10. Procedimiento de pasteurización.
11. Operaciones de aplicación.
12. Otros tratamientos de esterilización.