

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## **OBJETIVOS**

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.

## **CONTENIDOS**

1. Protocolo para realizar una toma de muestras.
2. Identificación y traslado al laboratorio.
3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto.
4. Manual de APPCC. Medidas correctoras.

