

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

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.

### CONTENIDOS

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.

