

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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.

