



## Tratamientos de conservación de curados y salazones carnicos

**Sku:** CT1318

**Horas:** 9

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Cámaras de secado. Unidades climáticas. 2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío. 3. Atmósfera controlada. Parámetros de control. 4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados. 4.1. Encostrado. 4.2. Agrietado. 4.3. Remellado. 4.4. Otros defectos. 5. Medidas correctoras. 6. Registros del proceso de conservación.