



## Productos cárnicos curados.

**Sku:** CT1322

**Horas:** 12

**Formato:** HTML

### 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-36s 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.