



## **Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas.**

**Sku:** CT1324

**Horas:** 15

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Operaciones principales previas. descongelación. masajeado. troceado y picado. 2. 55 y equipos específicos. su puesta a punto y manejo. 3. Mantenimiento de primer nivel de 55 y equipos. 4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características. 5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo. 6. Equipos específicos. su puesta a punto y manejo. 7. Operaciones de embutición y moldeo. 7.1. Productos entrantes. 7.2. Picado. 7.3. Amasado. 7.4. Embutido. 7.5. Moldeado. 7.6. Masajeado. 7.7. Curado. 8. Aplicaciones. parámetros y ejecución y control. 9. Secuencia de operaciones de embutición. 10. Secuencia de operaciones de moldeo.