



## Productos cárnicos tratados por el calor

**Sku:** CT1331

**Horas:** 19

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Definiciones. tipos. clases: cocidos. fiambres. patés. otros. 2. Características y reglamentación: Categorías comerciales. factores de calidad. denominaciones de origen. 3. Las pastas finas o emulsiones. 4. Concepto. ingredientes y estabilidad. 5. Obtención de la emulsión. parámetros de control. 6. El tratamiento térmico. 7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación. 8 Técnicas de aplicación. variables a vigilar. 9. Alteraciones y defectos. 10. Procedimiento de pasteurización. 11. Operaciones de aplicación. 12. Otros tratamientos de esterilización.