

CURSO SOBRE PROCESOS Y PRODUCTOS EN INDUSTRIA CÁRNICA

PRESENTACIÓN

La tecnología cárnica posiblemente haya sido, de una forma inconsciente, la primera en aparecer en la cultura culinaria. Esta tecnología basada principalmente en un buen manejo de la carne, unos aditivos e ingrediente determinados y unos procesos específicos no ha sufrido grandes cambios desde sus inicios. Simplemente se han optimizado los procesos, se ha mejorado la higiene y se ha conocido el “cómo” y el “por qué” de las distintas reacciones que ocurren en la elaboración de los distintos tipos de embutidos.

Curso dirigido a

- Técnicos de Industrias Alimentarias.
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines.

Duración del curso

- 5 horas.

OBJETIVOS

- Obtener recursos suficientes para la comprensión de los procesos de preparación y/o transformación de los preparados de carne y de los productos cárnicos, y las implicaciones del uso de aditivos.
- Actualizar conocimientos sobre los principales componentes y procesos de preparación y/o transformación de los preparados de carne y de los productos cárnicos.
- Conocer la justificación tecnológica para la utilización de aditivos alimentarios en preparados de carne, productos cárnicos y preparados a base de carne.
- Valorar los riesgos de la utilización no apropiada de aditivos alimentarios en preparados de carne, productos cárnicos y platos preparados a base de carne.

MODALIDADES

Ref.	Horas	Características
PC-01	5	Curso teórico

TEMARIO

- Músculo y carne
- Ingredientes y aditivos
- Operaciones básicas en los procesos
- Productos frescos
- Productos curados
- Productos cocidos

METODOLOGÍA

Explicación teórica sobre material audiovisual. Resolución y exposición de casos prácticos. Trabajo en grupo con enfoque práctico y participativo.

IDIOMA

Las presentaciones están preparadas en español. La charla podrá ser en español o en catalán.

PRECIO

Ref.	Horas	Características	Precio
PC-01	15	Curso teórico	Consultar

El precio del curso dependerá de las condiciones del mismo:

- Número de participantes
- Lugar de realización

CONTACTO

AULA BDN
Rosa Martín (aula@aulabdn.com)
Tel. 93-3003418