

ELABORACION Y CONSERVACION DE CARNES

CONTENIDOS MINIMOS

- El sacrificio de los animales. Valoración de la carne. Fundamentos de microbiología. Maduración y putrefacción de la carne. Despiece de la canal. ripas
- Embutido rudo. Embutidos cocinados. Embutidos escaldados
- Productos curados de larga duración. Productos cárnicos curados y cocidos
- Ensaladas, productos gelatinosos, fiambres en gelatina y otras especialidades
- Conservación de la carne y de los productos cárnicos
- Condimentos. Intoxicaciones alimentarias
- Puede desempeñar su actividad por su cuenta o en relación de dependencia Trabaja solo y/o en equipo Higiene y Seguridad Industrial: Normas generales aplicables a la ocupación Es responsable de la calidad, cantidad y costo de los trabajos que realiza Legislación laboral: nociones para la relación dependiente – independiente

