

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Condimentos, especias, aditivos en preparados carnicos frescos.

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

Contenido

1. Aditivos.
2. Especias.
3. Condimentos.