

## **REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO**

### **ELABORACION Y CONSERVACION DE CARNES Y EMBUTIDOS**

- El sacrificio de los animales. Valoración de la carne. Fundamentos de microbiología. Maduración y putrefacción de la carne. Despiece de la canal. Tripas  
Embutido crudo. Embutidos cocidos. 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