



AYUNTAMIENTO
DE LA
VILLA DE BREÑA ALTA



CURSO DE ELABORACION DE CONSERVAS CON PRODUCTOS CARNICOS



Curso Teórico Practico

Duración: 12 hrs

**Fecha: 28 y 29 Diciembre
2015**

Horario: 15:00 a 21:00 horas

Información e inscripción

**Concejalía de Asuntos
Sociales y Centros Especiales**

**Telf. 922 43 7009
ext. 236**

- Principios y técnicas de la elaboración de conservas de origen cárnico (res, cerdo, aves y pescado.)
 - Técnicas básicas y equipo necesario.
 - Materias primas y productos
- Principios básicos de higiene y seguridad en la elaboración de productos cárnicos.
- Elaboración de diferentes productos aplicando las diferentes técnicas de conservación
 - 1.-Desecado, ahumado, curado y escabechado.
 - 2.-Elaboración de salchichas, patees, chorizos y nuggets
 - 3.- Conservas de pescado