



Carval Formación sl



ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

Curso · Online

189 € IVA inc.

¡Profundiza tus conocimientos!

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	Online
Horas lectivas	15h
Duración	6 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

Preguntas & Respuestas



Me gustaría entender mejor la dinámica de estudio en este curso. ¿Cuáles son los métodos de aprendizaje, las clases virtuales y los materiales disponibles en línea?

Joge B., 25/10/2023

Respuesta de Equipo E. (25/10/2023)

Hola Joge, en este centro educativo, te ofrecemos un modelo de estudio flexible y dinámico, respaldado por un equipo docente que te brindará apoyo constante. Además, tendrás a tu disposición un campus virtual para tu proceso de aprendizaje, un lugar destinado al desarrollo de las asignaturas, una biblioteca ...



¿Al pagar la matrícula, se cubren los gastos de titulación, prácticas y materiales, o son cargos independientes?

Rosaura P., 25/10/2023

Respuesta de Equipo E. (25/10/2023)

Saludos, al efectuar el pago de la matrícula, ya se consideran incluidos los demás beneficios, pero si deseas estar al tanto de las actualizaciones relacionadas con este tema, te animamos a consultar. Atentamente, el equipo de Emagister.

Opiniones

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?

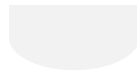


Materias

- ✓ Refrigeración
- ✓ Especias
- ✓ Reglamentación
- ✓ Características
- ✓ Dosificación
- ✓ Masas
- ✓ Amasado
- ✓ Condimentos
- ✓ Embutición
- ✓ Maceración de productos cárnicos frescos
- ✓ La embutición
- ✓ Dosificación de masas para hamburguesas
- ✓ Grapado
- ✓ Atado o grapado
- ✓ Atado
- ✓ Hamburguesas
- ✓ Conocimientos sobre aditivos
- ✓ El picado
- ✓ Preparados frescos

Profesores





Beatriz Jiménez

TUTOR

Temario

1. Características y reglamentación.
2. El picado y amasado.
3. La embutición.
4. Atado o grapado.
5. Dosificación de masas para hamburguesas.
6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.
7. Maceración de productos cárnicos frescos.
8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.