



Nombre: Curso Elaboración de embutidos

Docentes a cargo: Cristian Ortíz

Detalles: Fecha: **05 de Julio de 2019**

Día y Horario: **Viernes de 8 a 14 Hs**

Cupo: **20**

Arancel: **Sin arancel**

Observaciones: SIN CUPO

Resumen Temático: El curso abordará contenidos teóricos y prácticos. Se pondrá énfasis en cálculos, acondicionamiento de materias primas, aditivos, y técnicas de elaboración de un tipo de embutido cárnico (fresco, tipo parrillero). Se señalarán las principales diferencias con uno seco (salame criollo). Se adjunta el programa

Documentos y Material:



[programa_elaboracion_de_embutidos.docx](#) [1] (18.84 Kb)



[curso_embutidos.pdf](#) [2] (1,539.91 Kb)

Compartí esta nota

URL de origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/curso-elaboracion-de-embutidos>

Enlaces

[1] https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/programa_elaboracion_de_embutidos.docx [2]

https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/curso_embutidos_0.pdf