

Elaboración de chacinados artesanales

Curso

- Área de formación: Gastronomía
- Documento que otorga: Certificado de asistencia
- Duración: Cuatrimestral
- Cantidad de horas: 50 hs.
- Requisitos: Sin requisitos de ingreso
- Contenido: Con este curso los/las estudiantes lograrán:
 - Interpretar recetas
 - Realizar el cálculo de las materias primas según las expectativas de producción
 - Seleccionar la materia prima
 - Adaptar las técnicas de tratamiento a las herramientas y utensilios disponibles en espacio de producción artesanal
 - Conocer y ejecutar las técnicas de elaboración de productos chacinados
 - Seleccionar e implementar las formas adecuadas de presentación y conservación de cada producto
 - Conocer y controlar las condiciones sanitarias de orden y seguridad en el espacio de trabajo