

Métodos de conservación de la carne

❖ **Gratuito** ❖

Dirigido a

Profesionales y empresas del comercio minorista, relacionadas con el sector cárnico, así como otras personas interesadas independientemente de su situación laboral y formación académica.

Objetivos

- Conocer los métodos de conservación de los alimentos permitidos por la legislación vigente, así como los requisitos legales para el etiquetado de los productos.
- Ofrecer al consumidor nuevos productos que, adaptándose al ritmo de vida actual, prolonguen su vida útil manteniendo su frescura.

Contenidos

- Métodos físicos: por frío y por calor.
- Atmósferas protectoras.
- Métodos químicos.
- Aditivos.
- Taller monográfico: "Maduración de la Carne".

Duración

6,30 horas. (2 días)

Para inscribirte llama al 91 033 94 17 o manda un e-mail a info@educarne.es

Actividad formativa subvencionada por el ayuntamiento de Madrid: Programación de la Escuela de Innovación para el comercio.

EDUCARNE es el centro de Formación, Desarrollo e Innovación del sector Cárnico, desarrollado por Fedecarne. Un proyecto estratégico para el sector de la carnicería-charcutería, que tiene como objetivos contribuir a asentar las bases del relevo generacional y posicionarse como punto de encuentro y referencia para el sector cárnico.

Mercado Barceló, 2ª Planta
C/ Barceló 6. 28004 Madrid

Tel. 91 547 13 24
info@educarne.es
www.educarne.es