

Control y manejo de túneles y cámaras de frío

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a los sistemas de trabajo, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores
- Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales, piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados, a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta.

CONTENIDOS

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas.
2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad.
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas.
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad.
5. Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos.
6. Control instrumental de túneles y cámaras.
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia.