

Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares
- Identificar las condiciones generales relativas a las instalaciones, equipos y maquinaria. CE1. 2
- Especificar las condiciones técnico-sanitarias de las salas de despiece.

CONTENIDOS

1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).
3. Condiciones técnico - sanitarias.
4. Condiciones ambientales.
5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne.
6. Limpieza general.
7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria.
9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.