

Toma de muestras en la industria cárnica

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Identificar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos
- Explicar los diferentes procedimientos y métodos de muestreo empleados en la recepción y la expedición de la industria cárnica, reconociendo y manejando el instrumental asociado.

CONTENIDOS

1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
2. Instrumental de toma de muestras.
3. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
4. Marcaje y conservación de las muestras.
5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.