

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0056

Nombre: Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en carnicería e industria cárnica. Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

Contenidos:

1. La charcutería.
2. El obrador industrial.