FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0060
Nombre: Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas.
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas que van a intervenir en el proceso de elaboración de los derivados cárnico.

Contenidos:

1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica.

2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.

3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.

4. Control de instalaciones auxiliares.

5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.