

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1309

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

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

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.