

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1321

**Nombre:** Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos.

**Duración:** 10 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos con destino a la elaboración industrial de productos cárnicos, relacionando las operaciones básicas de elaboración, los productos de entrada y salida y los medios empleados.

### Contenidos:

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Productos y tratamientos de limpieza específicos.
3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos.
4. Tratamientos generales: desinfección, desratización.
5. Control de limpieza en instalaciones.