

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a los sistemas de trabajo, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores.

Contenido

1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos.
2. Alteraciones en los alimentos.
3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de la carne.
4. Normativa.
5. Medidas de higiene personal.
6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
7. Niveles de limpieza.
8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
9. Sistemas y equipos de limpieza.
10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.