

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Conocer las máquinas y accesorios necesarios para el trabajo con el producto cárnico.
- Preparar las cámaras de refrigeración o de congelación (temperatura, humedad, ventilación, tiempos) y colocar las piezas o productos elaborados frescos, controlando los parámetros según especifican las instrucciones de trabajo.

Contenido

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectores).
2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos.
3. Composición, montaje y desmontaje de elementos.
4. Funcionamiento, dispositivos de control.
5. Operaciones de mantenimiento.
6. Control de cámaras de refrigeración.
7. Control de cámaras de congelación.
8. Manejo, medidas de seguridad.
9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento.
10. Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad.
11. Recipientes, baños, inyectores, moldes: utilidad.
12. Elementos de transporte.