

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos.

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.