

CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS.



SKU: CT0056

Horas: 10

CONTENIDO

1. La charcutería.
 - 1.1. Concepto y diferencias entre carnicería. salchichería. charcutería e industria cárnica.
 - 1.2. Normativa reguladora
2. El obrador industrial.
 - 2.1. Requisitos de las instalaciones. maquinaria y equipos.
 - 2.2. Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
 - 2.3. Métodos específicos de limpieza y desinfección. su ejecución.
 - 2.4. Medidas de higiene durante la manipulación.
 - 2.5. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
 - 2.6. Medidas de prevención y protección personal.
 - 2.7. Situaciones de emergencia.