



## **Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica**

---

**Sku:** CT0055

**Horas:** 13

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- 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.

### **CONTENIDOS**

- 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.**
  - 4.1. Legal de carácter horizontal y vertical aplicable al sector.
  - 4.2. Guías de prácticas correctas de higiene.
  - 4.3. Control oficial y sistemas autocontrol.
  - 4.4. Pautas de comprobación e inspección.
- 5. Medidas de higiene personal.**
  - 5.1. Durante la manipulación y el procesado.
  - 5.2. En la conservación y transporte.

## **6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.**

6.1. Características de superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación y servicios higiénicos.

6.2. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento y dispositivos de evacuación.

6.3. Materiales y construcción higiénica de los equipos.

6.4. Limpieza de instalaciones y equipos.

## **7. Niveles de limpieza.**

7.1. Concepto de limpieza y suciedad.

7.2. Limpieza física. 36 y microbiológica.

## **8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.**

8.1. Fases y secuencias de operaciones.

8.2. Soluciones de limpieza: Propiedades, utilidad, incompatibilidades y precauciones.

8.3. Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos. Tratamientos térmicos.

## **9. Sistemas y equipos de limpieza.**

9.1. Manuales.

9.2. Sistemas automatizados.

## **10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.**