

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.