



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

**Sku:** CT0055

**Horas:** 13

**Formato:** HTML

### 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. servicios higiénicos. 6.2. Áreas de contacto con el exterior. elementos de aislamiento. 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. desratización. 8.1. Fases y secuencias de operaciones. 8.2. Soluciones de limpieza: Propiedades. utilidad. incompatibilidades. 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.