



## **Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.**

**Sku:** CT0056

**Horas:** 10

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

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. 55 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.