



## **Mantenimiento de la 55 y equipos de elaboraciones cárnicas.**

**Sku:** CT0060

**Horas:** 13

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica. 2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel. 3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y 55 en la industria cárnica. 4. Control de instalaciones auxiliares. 5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.