



## **Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos**

**Sku:** CT0061

**Horas:** 16

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. 55 y equipos (picadora. amasadora. embutidoras. calderas u hornos de cocción. cámaras climáticas. ahumadores. atadoras. inyectoras). 2. Clasificación. aplicaciones de la 55 y equipos. 3. Composición. montaje y desmontaje de elementos. 4. Funcionamiento. dispositivos de control. 5. Operaciones de mantenimiento. 6. Control de cámaras de refrigeración. 7. Control de cámaras de congelación. 8. Manejo. medidas de seguridad. 9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión. instrumentos de dosificación: características. manejo y mantenimiento. 10. Útiles de corte. ganchos. otras herramientas: empleo y seguridad. 11. Recipientes. baños. inyectoras. moldes: utilidad. 12. Elementos de transporte.