



Aplicación De Las Condiciones Técnico-Sanitarias En Salas De Despice Y Obradores Cárnicos

Sku: CT1309

Horas: 13

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Equipos y 55. Descripción y utilidades. 2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor. frío. agua. aire. energía eléctrica). 3. Condiciones técnico – sanitarias. 4. Condiciones ambientales. 5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne. 6. Limpieza general. 7. Productos de limpieza. desinfección. desinsectación y desratización. 8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado. útiles y 55. 9. Mantenimiento de la 55 en salas de despice y obradores.