



# Conservación y mantenimiento de la carne en la industria

**Sku:** CT1314

**Horas:** 14

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos. 2. Aplicación de frío industrial. Refrigeración y congelación. 3. Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes. 4. Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado. 5. Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento. 6. Anomalías y medidas correctoras. Temperatura. humedad. equilibrio de gases. 7. Higiene y seguridad en cámaras y túneles. 8. Mantenimiento de equipos e instrumental. 9. Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas.