



Equipos y elementos de trabajo para la elaboración de curados y salazones carnicos

Sku: CT1320

Horas: 10

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. 55 y equipos (picadora. amasadora. cutter. embutidoras. calderas u hornos de cocción. cámaras climáticas. ahumadores. atadoras. inyectores). 2. Equipos para tratamientos de conservación. 3. Unidades climáticas. Funcionamiento. instrumentos de control y regulación. limpieza. mantenimiento de primer nivel. seguridad en su utilización. 4. Equipos de ahumado. Funcionamiento y regulación. 5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento. instrumentos de control y regulación. limpieza. mantenimiento de primer nivel. seguridad en el manejo. 6. Esterilizadores. Funcionamiento. instrumentos de control y regulación. limpieza. mantenimiento de primer nivel. seguridad en su manejo. 7. Cámaras frigoríficas y con atmosfera controlada. Funcionamiento. instrumentos de control y regulación. limpieza. mantenimiento de primer nivel. seguridad en la utilización. 8. Congeladores. Funcionamiento. instrumentos de control y regulación. limpieza. mantenimiento de primer nivel. seguridad en su utilización.