



## **Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos.**

**Sku:** CT1321

**Horas:** 11

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1.1. Concepto y niveles de limpieza. 1.2. Productos y tratamientos de limpieza específicos. 1.3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos. 1.4. Tratamientos generales: desinfección. desratización. 1.5. Control de limpieza en instalaciones.