



# Calidad, recogida y clasificación de los huevos para consumo

**Sku:** CT2617

**Horas:** 16

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

- 1. El huevo: características anatómicas y fisiológicas.**
- 2. Evaluación de la calidad del huevo de consumo.**
  - 2.1. Espesor de la cáscara.
  - 2.2. Resistencia a la rotura.
  - 2.3. Consistencia de la yema.
  - 2.4. Coloración y/o pigmentación.
  - 2.5. Huevos defectuosos.
- 3. Métodos de recogida y transporte de huevos en la explotación.**
- 4. Clasificación y categorización de los huevos destinados al consumo.**
- 5. Métodos de acondicionamiento de los huevos antes de su comercialización.**
- 6. Limpieza, desinfección y almacenamiento de huevos.**
- 7. Autocontroles del sistema de recogida, clasificación, almacenamiento, traslado y expedición.**
- 8. Protocolo para la detección de errores del sistema y corrección del proceso.**
- 9. Acondicionamiento de instalaciones de almacenamiento de huevos destinados a consumo.**