

# CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS.

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en carnicería e industria cárnica. Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

## CONTENIDOS

1. La charcutería. 2. El obrador industrial.

