

MANUTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS.

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas que van a intervenir en el proceso de elaboración de los derivados cárnico.

CONTENIDOS

1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica. 2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel. 3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica. 4. Control de instalaciones auxiliares. 5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.

