

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos con destino a la elaboración industrial de productos cárnicos, relacionando las operaciones básicas de elaboración, los productos de entrada y salida y los medios empleados.

CONTENIDOS

1. Concepto y niveles de limpieza. 2. Productos y tratamientos de limpieza específicos. 3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos. 4. Tratamientos generales: desinfección, desratización. 5. Control de limpieza en instalaciones.

