

Categorías: Industrias alimentarias

## OBJETIVOS

Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a los sistemas de trabajo, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores. Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales, piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados, a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta.

## CONTENIDOS

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas. 2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad. 3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas. 4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad. 5. Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos. 6. Control instrumental de túneles y cámaras. 7. Anomalías y defectos que puedan detectarse. 8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia.

