

Categorías: Industrias alimentarias

### OBJETIVOS

Identificar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos Explicar los diferentes procedimientos y métodos de muestreo empleados en la recepción y la expedición de la industria cárnica, reconociendo y manejando el instrumental asociado.

### CONTENIDOS

1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
2. Instrumental de toma de muestras.
3. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
4. Marcaje y conservación de las muestras.
5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.

