

MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA



SKU: CT0055

Horas: 15

CONTENIDO

1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos.
2. Alteraciones en los alimentos.
3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de la carne.
4. Normativa.
 - 4.1. Legal. de carácter horizontal y vertical aplicable al sector.
 - 4.2. Guías de prácticas correctas de higiene.
 - 4.3. Control oficial y sistemas autocontrol.
 - 4.4. Pautas de comprobación e inspección.
5. Medidas de higiene personal.
 - 5.1. Durante la manipulación y el procesado.
 - 5.2. En la conservación y transporte.
6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
 - 6.1. Características de superficies. distribución de espacios. ventilación. iluminación. servicios higiénicos.
 - 6.2. Áreas de contacto con el exterior. elementos de aislamiento. dispositivos de evacuación.
 - 6.3. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
 - 6.4. Limpieza de instalaciones y equipos.
7. Niveles de limpieza.
 - 7.1. Concepto de limpieza y suciedad.

7.2. Limpieza física. química y microbiológica.

8. Procesos y productos de limpieza. desinfección. esterilización. desinsectación. desratización.

8.1. Fases y secuencias de operaciones.

8.2. Soluciones de limpieza: Propiedades. utilidad. incompatibilidades. precauciones.

8.3. Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos. Tratamientos térmicos.

9. Sistemas y equipos de limpieza.

9.1. Manuales.

9.2. Sistemas automatizados.

10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.