

Manipulador de Alimentos en Industrias Cárnicas e Higiene Alimentaria Nivel Avanzado

Gastronomía · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Aplicar la normativa específica de higiene en industrias cárnicas.

Aplicar la normativa específica de higiene en industrias cárnicas. Profundizar en el sistema APPCC aplicado al sector cárnico. Prevenir riesgos sanitarios específicos de la manipulación de carne.

Objetivos

- Aplicar la normativa específica de higiene en industrias cárnicas.
- Profundizar en el sistema APPCC aplicado al sector cárnico.
- Prevenir riesgos sanitarios específicos de la manipulación de carne.

Contenidos

- Normativa específica del sector cárnico.
- Riesgos biológicos, químicos y físicos en carne.
- Trazabilidad en la industria cárnica.
- Sistema APPCC avanzado.
- Limpieza y desinfección en instalaciones cárnicas.
- Control de plagas y auditorías sanitarias.