

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en carnicería e industria cárnica.
- Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

Contenido

1. La charcutería.
2. El obrador industrial.