REQUISITOS NORMATIVOS Y SANITARIOS

QUE DEBEN CUMPLIR QUIENES COMERCIALICEN O TRANSPORTEN CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS

DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIONES 240 2013

SEMINARIO TEÓRICO PRÁCTICO

INICIO

2 de marzo

Auditorio Faova Cámara de Comercio de Sogamoso

Hora: 2:00 pm a 4:00 pm

14 horas certificadas

SESIONES: 7

INCLUYE: Certificado de asistencia y memorias

REQUISITO: Carné de vacunación, estar inscrito y vigente en CCS

Temática:

- Requisitos normativos que debe cumplir un expendio de carne
- Requisitos normativos del transporte adecuado de la carne
- Tips de legalidad.

CUPOS LIMITADOS

Mayores Informes e inscripciones en: www.camarasogamoso.org
empresarial@camarasogamoso.org
7700522 - 7702954. Exts: 103/107/113 Whatsapp : 3209701258

VIP Afiliados Cámara de Comercio de Sogamoso

CCS Cámara de Comercio de Sogamoso

REQUISITOS NORMATIVOS Y SANITARIOS PARA EXPENDIOS DE CARNE

MELISSA FERNANDA ZEA DUARTE
MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ESP. PRODUCCIÓN ANIMAL

TEMPERATURA

La temperatura es una magnitud escalar que se define como la cantidad de energía cinética de las partículas de una masa gaseosa, líquida o sólida. Cuanto mayor es la velocidad de las partículas, mayor es la temperatura y viceversa.

La medición de la temperatura está relacionada con la noción de frío (menor temperatura) y de calor (mayor temperatura), que se puede percibir de manera instintiva. Además, la temperatura actúa como un valor de referencia para determinar algún parámetro.

Fuente: https://concepto.de/temperatura/#ixzz7NbeMopha

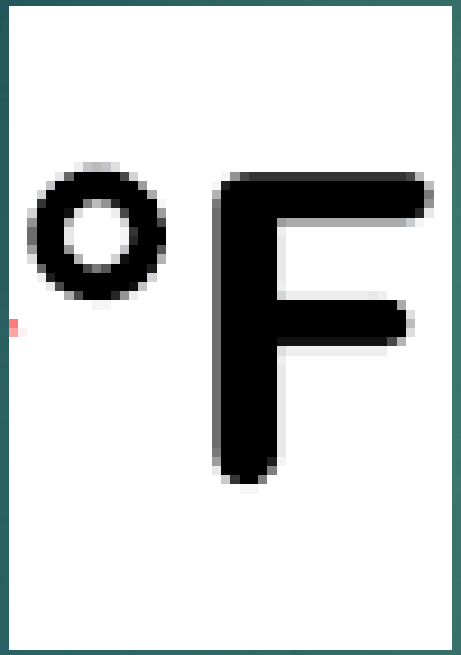
TEMPERATURA

Escala Celsius.

También conocida como “escala centígrada”, es la más utilizada junto con la escala Fahrenheit. En esta escala, el punto de congelación del agua equivale a 0 °C (cero grados centígrados) y su punto de ebullición a 100 °C.
https://concepto.de/temperatura/#ixzz7NbfKnirE

https://concepto.de/temperatura/#ixzz7NbfKnirE

TEMPERATURA



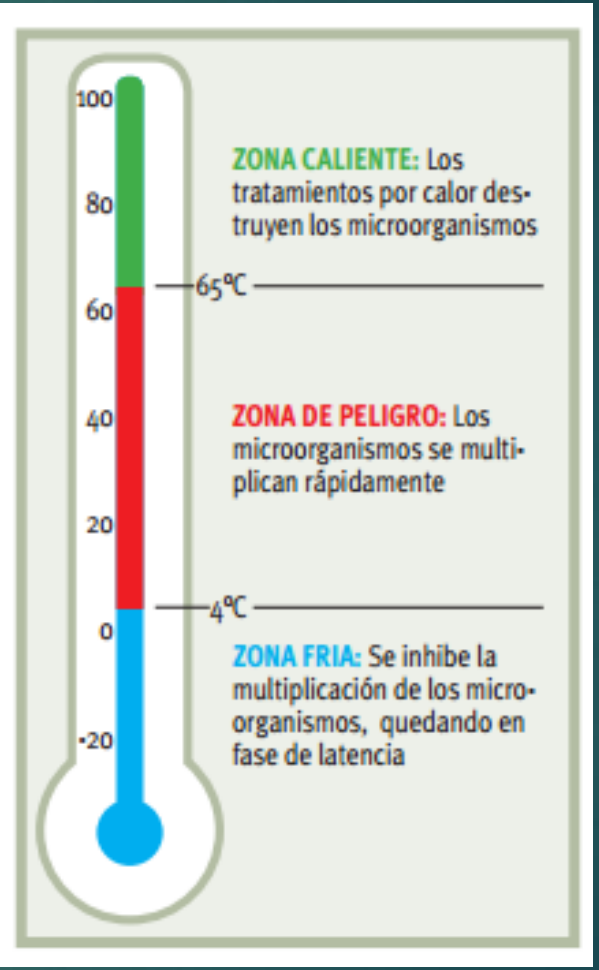
Escala Fahrenheit:

Es la medida utilizada en la mayoría de los países de habla inglesa. En esta escala, el punto de congelación del agua ocurre a los 32 °F (treinta y dos grados Fahrenheit) y su punto de ebullición a los 212 °F.

https://concepto.de/temperatura/#ixzz7NbfKnirE

TEMPERATURA

La temperatura se mide mediante magnitudes termométricas, es decir, diferentes unidades que representan la temperatura a distintas escalas. Para eso se emplea un dispositivo llamado “termómetro” del que existen varios tipos dependiendo del fenómeno que se necesite medir.



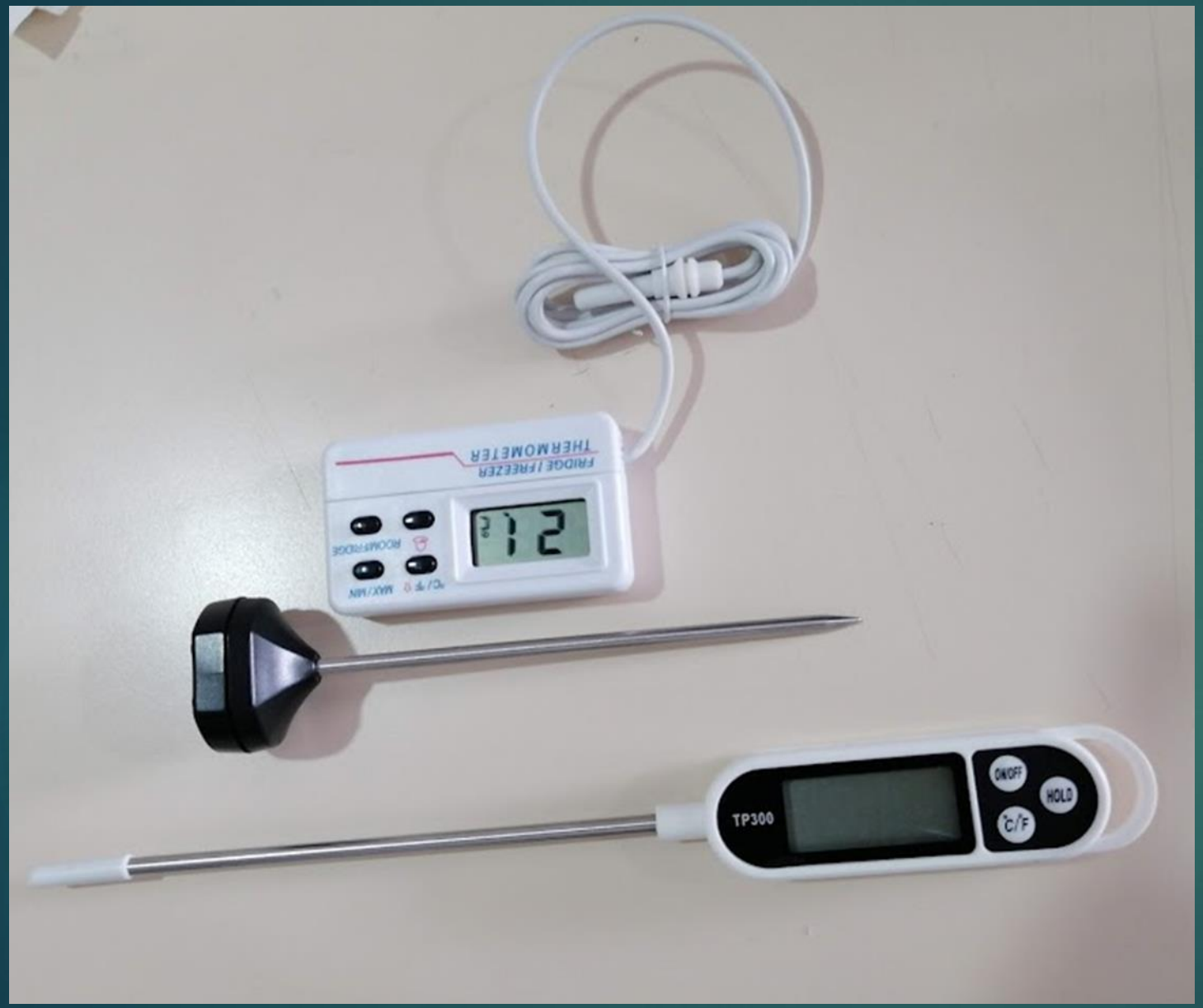
https://concepto.de/temperatura/#ixzz7NbfKnirE

¿Qué es un termómetro?

Un termómetro es cualquier aparato diseñado para captar las variaciones de temperatura en el medio y expresarlo mediante medidas que podamos leer, ya sea visualizando un número en una pantalla, captando colores distintos en unas imágenes, observando un aumento en el volumen de un líquido, etc.

TERMÓMETRO INFRARROJO

Mide la temperatura de un cuerpo sin tener que entrar en contacto con él.



TERMÓMETRO DIGITAL

Son aquellos que valiéndose de dispositivos transductores, utilizan luego circuitos electrónicos para convertir en números las pequeñas variaciones de tensión obtenidas, mostrando finalmente la temperatura en un visualizador.

Tapa de la Batería
Batería de LR44
Mantener: Mantener el valor de temperatura
Pantalla LCD
ON/OFF
MAX / MIN: Examinar la temperatura máxima y mínima
Celsius: -50 ˚C a +300 ˚C
Fahrenheit: -58 ˚F a + 572 ˚F
Sonda de Detección de Acero Inoxidable
HOLD
MAX MIN
TOPELEK
ON OFF
˚C ˚F
-50 C-+300 C/-58 F-+572 F

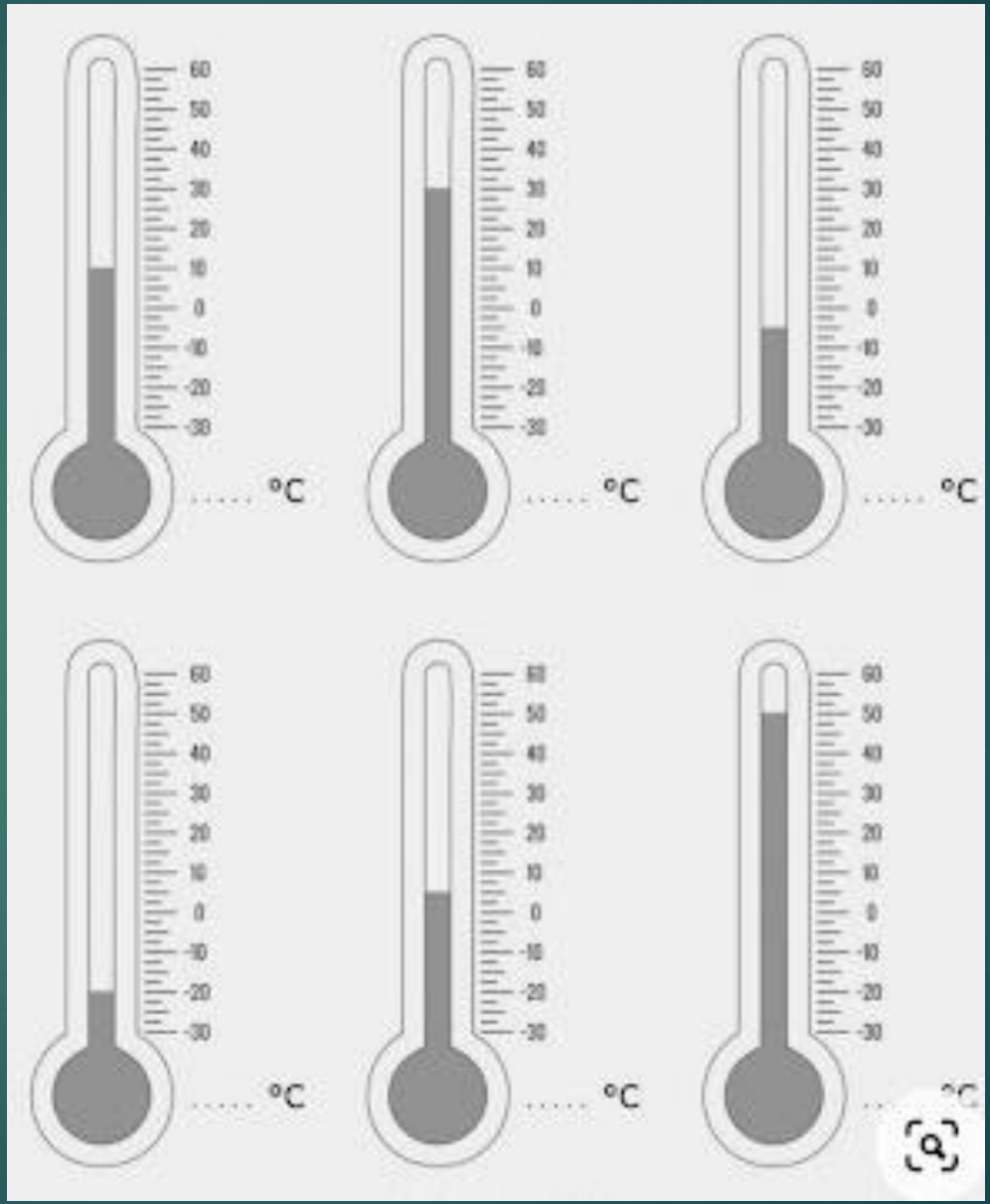
TERMÓMETRO ANALÓGICO

Es un tubo capilar de vidrio cerrado y que en la punta tiene un pequeño depósito que contiene galio, que se dilata al aumentar la temperatura o se contrae al disminuir.

INSTA-READ
°C
IRT220C

TECNIK
TP300
2.8
°C/F

EJERCICIO



Melissa Fernanda Zea Duarte
Médico Veterinario Zootecnista
Esp. Producción animal
CELULAR: 3108013443
EMAIL: melifzead@gmail.com