



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso en Higiene e Inspección de Carnes





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso en Higiene e Inspección de Carnes



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Excmo. Consejo, Competencia Plena del Consejo de Administración y Solicitud de la UNED (2020) (Bases, Resolución 1000).

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso en Higiene e Inspección de Carnes le ofrece una formación especializada en la materia. Además de analizar la información científica más reciente, se han tenido en cuenta las ideas actuales y las recomendaciones de los Comités Científicos de la Unión Europea, tales como la inspección de carnes basada en la importancia de los riesgos para la salud pública, en particular los riesgos microbiológicos que no pueden ser descubiertos por las técnicas tradicionales de inspección.

Objetivos

Este Curso de Inspección de Carnes facilitará el alcance de los siguientes objetivos establecidos: - Aprender todo lo referente a la Higiene e Inspección de Carnes. - Conocer las normas generales que rigen todo el tratamiento cárnico. - Aplicar los principios del Sistema de Análisis de Peligros y puntos de Control Críticos. - Conocer la materia de prevención de riesgos laborales en dicha rama.

A quién va dirigido

Este curso en Higiene e Inspección de Carnes está dirigido a todos aquellos profesionales del mundo de la industria alimentaria que quieran profundizar en los aspectos más importantes a la hora de tratar con los productos cárnicos, también a todas aquellas personas que quieran aprender sobre dicha materia.

Para qué te prepara

Este curso en Higiene e Inspección de Carnes le prepara para aprender todo lo referente a la Higiene e Inspección de Carnes.

Salidas laborales

Con este Curso de Inspección de Carnes, ampliarás tu formación en el ámbito de la industria alimentaria. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en carnicerías y en general, en el sector de la alimentación.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

1. Normativa higiénico sanitaria aplicable en mataderos
2. Higiene alimentaria. Buenas prácticas de manipulación. Medidas de higiene personal
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. APPCC
4. Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
5. Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLÓGIA DE LAS ESPECIES DE UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA SACRIFICADOS EN MATADEROS

1. Fisiología general
2. Comportamiento animal
3. Fisiología de los sistemas
4. Fisiología de la piel
5. Procedimientos de inspección ante mortem en animales destinados a sacrificio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTUDIO DE LAS ENFERMEDADES DE ESPECIES DE UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA

1. Microbiología y patología general
2. Enfermedades infecciosas de origen
3. Anomalías congénitas
4. Afecciones toxicológicas
5. Afecciones yatrogénicas
6. Signos relacionados con la administración de productos o sustancias, observables en el animal vivo
7. Principales zoonosis
8. Patologías de los sistemas
9. Patología de la piel

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA INSPECCIÓN ANTE MORTEN DE ANIMALES

1. Legislación sobre higiene de la producción primaria
2. Legislación en materia de prevención, lucha y control de zoonosis
3. Normativa sobre medicamentos y residuos de medicamentos en alimentos de origen animal
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EQUIPO PARA INSPECCIÓN POST MORTEM

1. Indumentaria
2. Equipo y accesorios de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO Y UTENSILIOS USADOS EN LA

INSPECCIÓN POST MORTEM

1. Uso y empleo correctos del equipo
2. Limpieza y desinfección de equipo, herramientas y accesorios
3. Conservación y mantenimiento de equipo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CÁRNICA

1. Pulcritud e higiene personal en la manipulación
2. Pautas higiénicas de trabajo
3. Zonas sucias y zonas limpias en el matadero
4. Contaminación de canales y despojos:
5. Palpación en incisión de tejidos y órganos en las canales
6. Peligros o riesgos de contaminación por incisión

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE HIGIENE EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM

1. Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal
2. Normativa sobre utilización de productos de higiene alimentaria
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN «POST MORTEM» EN MATADEROS Y SALAS DE MANIPULACIÓN DE CARNE

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en las especies de ungulados domésticos:
2. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
3. Sistemática de la toma de muestras para la investigación de triquina y otros análisis complementarios
4. Actuaciones como consecuencia de los controles
5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA EN INSPECCIÓN POST MORTEM DE UNGULADOS DOMÉSTICOS

1. Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal
2. Normativa de aplicación
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales
4. Normativa sobre identificación y marcado sanitario

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN «POST MORTEM» EN MATADEROS Y SALAS DE MANIPULACIÓN DE CARNE DE AVES Y LAGOMORFOS

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en aves de corral y lagomorfos de cría
2. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
3. Sistemática de la toma de muestras para análisis rutinarios y complementarios
4. Actuaciones como consecuencia de los controles
5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE INSPECCIÓN POST MORTEM DE AVES Y LAGOMORFOS

1. Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal
2. Normativa de aplicación
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales
4. Normativa sobre identificación y marcado sanitario

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN «POST MORTEM» EN MATADEROS Y SALAS DE MANIPULACIÓN DE CARNE DE ESPECIES DE CAZA DE CRÍA Y SALVAJES

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en especies de caza de cría y salvajes
2. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
3. Sistemática de la toma de muestras para análisis
4. Actuaciones como consecuencia de los controles
5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias

UNIDAD DIDÁCTICA 14. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE INSPECCIÓN POST MORTEM DE ESPECIES DE CAZA DE CRÍA Y SALVAJES

1. Legislación sobre controles de higiene en especies animales de caza
2. Legislación sobre control oficial de triquinosis
3. Normativa de aplicación
4. Normativa sobre marcado sanitario y de identificación
5. Normativa sobre prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 15. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA TOMA DE MUESTRAS Y PRUEBAS DE LABORATORIO

1. Normativa sobre la toma de muestras
2. Normativa sobre autocontrol
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 16. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA

1. Programas generales de higiene (PGH) en el sistema de autocontrol de la empresa
2. Control del suministro de agua
3. Limpieza, desinfección y control de plagas
4. Plan de mantenimiento de la cadena de frío
5. Verificación del plan de trazabilidad
6. Plan de formación de manipuladores:
7. Suministro y control de materias primas y proveedores
8. Funciones del auxiliar en relación con el control de las BPH
9. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa
10. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles

UNIDAD DIDÁCTICA 17. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA

1. Términos y componentes del sistema APPCC
2. Principios básicos del APPCC
3. Aplicación del APPCC
4. Procedimientos de supervisión y auditorías de los sistemas APPCC
5. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales
6. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa
7. Prevención de riesgos laborales en operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 18. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA EN EL CONTROL DE LA HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

1. Normativa sobre autocontroles en establecimientos alimentarios
2. Normativa sobre manipuladores de alimentos
3. Normativa sobre análisis de peligros y puntos de control críticos
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group