



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0031_2 Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales





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

MF0031_2 Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales



DURACIÓN
180 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0031_2 Sacrificio, faenado y despiece de animales, regulado en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAI0208 Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



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 AREA MANAGER

La Dirección Académica





Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNEDCO (Plan: Resolución 10/95)

Descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos del sacrificio, faenado y despiece de animales, dentro del área profesional de cárnicas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el sacrificio, faenado y despiece de animales.

Objetivos

Los objetivos de este Curso de Despiece de Animales son:

- Analizar las condiciones técnico-sanitarias, que deben reunir los mataderos. - Analizar los procedimientos de recepción, manejo y estabulación de los animales de abasto y aves, previo al sacrificio. - Caracterizar las operaciones de sacrificio de los animales de abasto, aves y caza. - Caracterizar las operaciones de faenado de los animales de abasto, aves y caza. - Identificar los criterios técnico-comerciales para la clasificación de las canales. - Relacionar las condiciones técnico-sanitarias en los tratamientos de frío industrial con cada tipo de canal o pieza, para facilitar la maduración y conservación de la carne. - Evaluar las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y consumidores de la falta de higiene en los medios de producción, de su estado o grado de deterioro y de los hábitos de trabajo. - Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y registros asociados en el matadero. - Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente, derivados de la actividad de la industria cárnica. - Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica. - Conocer el mantenimiento a nivel usuario de los equipos y herramientas necesarios para el sacrificio y faenado.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias, concretamente en el sacrificio, faenado y despiece de animales, dentro del área profesional de cárnicas y a todas aquellas personas interesadas en el sacrificio, faenado y despiece de animales.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Módulo Formativo MF0031_2 Sacrificio, faenado y despiece de animales, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ellas incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Con este Curso de Despiece de Animales el alumno podrá ampliar sus conocimientos en el ámbito de las industrias. Además, mejorará sus expectativas profesionales en mataderos y salas de despiece de animales.

TEMARIO

MÓDULO 1. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES

UNIDAD FORMATIVA 1. SACRIFICIO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE MATADEROS:

1. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable a mataderos de animales de abasto y aves.
2. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable para los almacenes frigoríficos y otros establecimientos relacionados.
3. Normativa de Bienestar Animal en cuanto a la protección de animales durante el transporte y en el momento de su sacrificio.
4. Condiciones higiénicas de instalaciones y personal.
5. Limpieza y desinfección de instalaciones.
6. Segregación almacenamiento y eliminación de residuos.
7. Medidas de protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE LOS ANIMALES E INSPECCIÓN «ANTE MORTEM»:

1. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable a las zonas de estabulación de animales vivos.
2. Condiciones de transporte de animales vivos.
3. Normativa de Bienestar Animal de transporte de animales vivos.
4. Consecuencias del transporte de animales vivos.
5. Limpieza y desinfección de cuadras.
6. Identificación, marcas, guías sanitarias y registros generados en la recepción de animales.
7. Normativa de Bienestar Animal en el alojamiento y conducción al sacrificio.
8. Consecuencias del alojamiento de animales en cuadras y su conducción al sacrificio.
9. Seguridad en el alojamiento de animales vivos.
10. Medidas de protección en el manejo de animales vivos.
11. Objetivos, acciones y consecuencias de la inspección «ante mortem».
12. Normativa básica aplicable de Sanidad Animal.
13. Nociones básicas de patología de los animales de abasto y aves.
14. Trazabilidad en la estabulación y conducción al sacrificio.
15. Segregación y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SACRIFICIO DE LOS ANIMALES E INSPECCIÓN «POST MORTEM»:

1. Secuencia de operaciones y normativa aplicable para cada especie.
2. Aturdimiento o insensibilización: equipos, métodos y anomalías.
3. Degüello: equipos, métodos y anomalías.
4. Desangrado: equipos, métodos y anomalías.
5. Normativa de Bienestar Animal aplicable al sacrificio de animales de abasto y aves.
6. Consecuencias del sacrificio de animales de abasto y aves.
7. Colgado de los animales.

8. Normativa técnico sanitaria aplicable a los sacrificios de urgencia de los animales de abasto y aves.
9. Separación y tratamiento de la sangre.
10. Separación almacenamiento y tratamiento de otros residuos y subproductos.
11. Mantenimiento y limpieza a nivel usuario de los equipos y herramientas de sacrificio.
12. Medidas de protección sanitarias.
13. Seguridad en el empleo de los equipos de sacrificio.
14. Objetivos, acciones y consecuencias de la inspección «post mortem».
15. Lesiones anatomopatológicas mas frecuentes.
16. Trazabilidad en el sacrificio.

UNIDAD FORMATIVA 2. FAENADO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FAENADO DE LOS ANIMALES.

1. Normativa aplicable al faenado de animales de abasto, de aves y conejos.
2. Concepto de faenado.
3. Secuencia de operaciones englobadas para cada especie.
4. Eliminación de piel, cerdas o plumas según especies.
5. Maquinaria, equipos y métodos de trabajo.
6. Consecuencias de la incorrecta realización del faenado para cada especie animal.
7. La evisceración: equipos, herramientas y métodos.
8. Contaminación de la canal.
9. Concepto de despojo:
10. . Despojos comestibles.
11. . Reconocimiento de los despojos de cada especie animal.
12. . La separación de los despojos.
13. . Técnicas y condiciones de acondicionamiento de despojos.
14. División de la canal:
15. . Canales y medias canales.
16. . Cuartos.
17. Reconocimiento de sellos, marcas y documentación durante el faenado.
18. Normativa básica aplicable al examen veterinario.
19. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos y herramientas de faenado.
20. Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y personal.
21. Concepto de MER (material específico de riesgo) y su gestión.
22. Separación y eliminación de otros residuos.
23. Seguridad en el empleo de equipos de faenado.
24. Trazabilidad en el faenado.
25. Buenas prácticas de manipulación.
26. Concepto de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y su gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE LAS CANALES

1. Reglamentación técnico sanitaria aplicable a las canales de diferentes especies de animales de abasto, aves y conejos.
2. La canal:
3. . Concepto y constitución para las diversas especies.

4. Reglamentación técnico comercial aplicable a las canales de diferentes especies.
5. Sistemas de clasificación de las canales.
6. Equipos de medida: definición y funcionamiento.
7. Calibrado y verificación de los equipos de medida.
8. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de medida.
9. Identificación y marcado de las canales.
10. Trazabilidad: ascendente y descendente.
11. Reglamentos de la CE.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO CON FRÍO INDUSTRIAL

1. Concepto de frío industrial.
2. Temperatura, humedad, tiempo y velocidad del aire en las cámaras frigoríficas.
3. Sistemas de congelación y refrigeración.
4. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas.
5. Sistemas de congelación y refrigeración.
6. Carga y acondicionamiento de las cámaras.
7. Buenas practicas de limpieza, desinfección y protección Reglamentos de la CEE.

UNIDAD FORMATIVA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN MATADEROS

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. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS:

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
3. Sistemas y equipos de limpieza.
4. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL:

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tipos de residuos generados.
3. Normativa aplicable en mataderos sobre protección ambiental.
4. Ahorro y alternativas energéticas.
5. Residuos sólidos y envases.
6. Emisiones a la atmósfera.
7. Vertidos líquidos
8. Otras técnicas de prevención o protección.
9. Buenas prácticas ambientales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MATADEROS:

1. Normativa laboral aplicable en mataderos.
2. Planes de seguridad.
3. Dispositivos de señalización, seguridad y equipos de protección individual.
4. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
5. Medidas de prevención y protección.
6. Situaciones de emergencia y accidentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO NIVEL USUARIO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

1. Manuales de procedimientos e instrucciones de utilización de los equipos y herramientas.
2. Higiene alimentaria.
3. Seguridad alimentaria.
4. Preparación y disposición de los equipos y herramientas de trabajo.

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!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group