



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0765_3 Procesos en la Industria Cárnica





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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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
INTERNACIONAL 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](#)

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

MF0765_3 Procesos en la Industria Cárnica



DURACIÓN
90 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0765_3 Procesos en la industria cárnica, regulado en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAI0109 Industrias Cárnicas. 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 INTERNACIONAL 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/XXXXXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

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 el Visto Bueno de la Comisión Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (2011) Plena. Resolución 102/11.

Descripción

En el ámbito de las industrias cárnicas, es necesario conocer los diferentes campos de las industrias cárnicas, dentro del área profesional cárnica. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para llevar a cabo los diferentes procesos de la industria Cárnica.

Objetivos

- Analizar los procesos que se llevan a cabo en la recepción, el sacrificio, faenado de animales de abasto y despiece de las canales, así como su influencia sobre los resultados obtenidos en la industria cárnica.
- Identificar y desarrollar los procesos industriales de recepción y elaboración de productos y preparados cárnicos.
- Describir los procesos de alteración de los productos y preparados cárnicos, las causas originarias, las consecuencias derivadas y las medidas de prevención correspondientes.
- Analizar y elaborar documentación técnica relativa al producto y al proceso de fabricación de productos y preparados cárnicos y de sacrificio, faenado y despiece.

A quién va dirigido

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

en adquirir conocimientos relacionados con los procesos que se realizan en la industria cárnica.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0765_3 Procesos en la industria cárnica, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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

Desarrolla su actividad en industrias cárnicas, en empresas pequeñas, medianas y grandes, así como en mataderos comárcales e industriales y en salas de despiece. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, realizando tareas de supervisión y control del trabajo de los operarios de su unidad de producción. Actúa como mando intermedio que organiza y dirige el trabajo de un conjunto de personas a su cargo, y a su vez depende de un responsable técnico de nivel superior de quién recibe instrucciones y al cual informa.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. PROCESOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS...

1. Constituyentes químicos y principios inmediatos. Características.
2. Los productos cárnicos y la nutrición.
3. Alteración de los productos cárnicos.
4. Animales productores de carne.
5. Principales especies de abasto, aves y caza.
6. Fundamentos de anatomía y fisiologías.
7. Mejora genética, obtención de razas puras y cruces industriales, mejora de la producción en granja.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE MATADEROS. SEGURIDAD ALIMENTARIA: DESARROLLO DE UN SISTEMA APPCC. CLASIFICACIONES.

1. Recepción de los animales en el matadero. Inspección «ante mortem»: Objetivos, acciones y consecuencias de las mismas.
2. Sacrificio y faenado de los animales: Secuencia de operaciones y normativa. Aturdimiento o insensibilización. Desangrado o degüello. Inspección «post mortem»: Objetivos, acciones y consecuencias de las mismas.
3. Clasificación comercial de las canales.
4. Trazabilidad. Definición de lote de sacrificio.
5. Condiciones técnico-sanitarias de salas de despiece.
6. Útiles de trabajo.
7. Deshuese, despiece de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejos y caza.
8. Subproductos del sacrificio y despiece: Categorías de subproductos.- Almacenamiento y gestión.
9. Importancia de la cadena de frío en mataderos y salas de despiece.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARNE. CARACTERÍSTICAS. TECNOLOGÍA DE LA CARNE. CONDIMENTOS Y ESPECIAS.

1. La carne: Concepto.
2. Características de las distintas carnes: vacuno, lanar, ovino, caprino, porcino, equino, aves de caza. Características organolépticas de la carne: .
3. . Importancia del pH de la carne (relacionado con los defectos).
4. La capacidad de retención del agua, grasa, color, firmeza, textura, ternura, aroma.
5. Efecto de la temperatura.
6. Defectos de la carne: principales alteraciones: .
7. □ PSE (blanquecina, pálida, blanda y exudativa, defectos en carne porcina).
8. □ DFD (dura, seca y oscura, defectos en carne vacuna).
9. □ Influencia en la elaboración de los diferentes productos cárnicos.(pH, T.^a, estrés, procesos particulares (por ejemplo transporte, conducción previa, aturrido, sangrado,...)).

10. El tejido muscular. Tecnología de la carne:.
11. □ Constitución histológica.
12. □ Composición química.
13. □ El proceso de maduración de la carne.
14. □ Caracteres organolépticos de la carne.
15. □ Características de los despojos comestibles. Grasas.
 1. - Conservación de la carne:.
16. □ Métodos de conservación.
 1. - Equipos específicos, su composición, regulación, limpieza, mantenimiento de usuario.
17. Condimentos, especias, aditivos y otros auxiliares:.
18. □ Clasificación e identificación.
19. □ Características.
20. □ Actuación en los procesos y productos.
21. □ Normativa. Humo. Tripas. Cultivos microbianos.
 1. - Aditivos. Aditivos permitidos por la legislación vigente.
22. Alérgenos (Gluten, cacahuete,...).
23. Materias primas y materiales auxiliares: grasas, plásticos y cartón.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE PROCESOS. FUNDAMENTOS Y OPERACIONES BÁSICAS EN LOS PROCESOS DE LA INDUSTRIA DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS.

1. Conceptos básicos.
2. Técnicas y documentación.
3. Gestión de la documentación.
4. Equipos y maquinaria.
5. Principios físico-químicos para la transferencia de materia, fluidos y calor.
6. Operaciones comunes a los procesos.
7. Equipos y maquinaria utilizada. Principios de funcionamiento.
8. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de instalaciones y de equipos.
9. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
10. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).
11. Sistemas de autocontrol.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS DE ELABORACIÓN. DOCUMENTACIÓN. TRANSFORMACIONES, PROCEDIMIENTOS Y EQUIPOS.

1. Tipos de procesos industriales.
2. Documentación.
3. Gestión de la documentación.
4. Proceso de preparación de piezas cárnicas: clasificación, despiece, descongelación, masajeado, troceado, picado.
5. Procesos de fabricación de conservas y semiconservas cárnicas.
6. Procesos de obtención de productos y preparados cárnicos frescos: piezas cárnicas, fileteado, carnes picadas. Salas blancas.
7. Procesos de obtención de productos cárnicos cocidos, cárnicos crudo-curados, de productos refrigerados, congelados y ultracongelados, de salazones y adobados cárnicos, ahumados, de productos cocinados y precocinados, pastas finas para embutidos, fiambres y patés, de productos cárnicos desecados.
8. Sistemas de obtención de harinas de carne.

9. Proceso de elaboración de gelatinas.
10. Procesos de elaboración de alimentos para animales de compañía.
11. Procedimientos de preparación de salsas y líquidos de gobierno.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS EN CURSO Y TERMINADOS.

1. Tipos, denominaciones.
2. Calidades. Reglamentaciones.
3. Conservación.
4. Envases y materiales de envasado, etiquetado y embalaje.
5. Otros aprovisionamientos de la industria de los productos y preparados cárnicos.
6. Inspección de producto terminado
7. Muestras.
8. Calidad de producto.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE.

1. Procedimientos de envasado.
2. Procedimientos de embalado.
3. Etiquetado y rotulación.
4. Transporte y conservación de los productos y preparados cárnicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESCANDALLOS.

1. Concepto de escandallo.
2. Márgenes comerciales y precio de venta.
3. Cálculo de rendimientos (vida-producto).

UNIDAD DIDÁCTICA 9. REGLAMENTACIONES TÉCNICO-SANITARIAS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS MARCAS DE CALIDAD CÁRNICA.

1. Normativa. Paquete de medidas higienico-sanitarias (Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004. RD 178/2002 y 2073/2005 y 2075/2005.
2. Alteraciones de los productos y preparados cárnicos. Físico-químicos y microbiológicos.
3. Defectos de fabricación, transporte y almacenamiento.
4. Denominaciones de origen de los productos y preparados cárnicos. Normativa específica. Otras calificaciones de calidad reconocidas.
5. Normas de calidad de la carne y productos cárnicos.
6. Normativa de calidad de los productos ibéricos.
7. Identificación geográfica protegida (IGP), ETG, MG.
8. Identificaciones y etiquetado.

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