



**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 estudiantess 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**  
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



## 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 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.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 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

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 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 auditorias 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 auditorias 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

## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

### Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

### 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