



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0032_2 Despiece y Tecnología de la Carne





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

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

MF0032_2 Despiece y Tecnología de la Carne



DURACIÓN
160 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 MF0032_2 Despiece y tecnología de la carne, regulado en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, modificado por el Real Decreto 990/2013, de 13 de diciembre, 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

Realizar la envoltura, envasado y etiquetado de piezas o unidades cárnicas, así como de los despojos comestibles y sus unidades.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias, concretamente en sacrificio, faenado y despiece de animales, dentro del área profesional cárnicas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la despiece y tecnología de la carne.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0032_2 Despiece y tecnología de la carne, 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Realiza nuestro curso de despiece de carne, con el cual podrás ejercer su actividad profesional en establecimientos de tamaño diverso: mataderos industriales de ámbito comarcal y local, salas de despiece anexas o independientes y carnicerías donde se faene ganado (vacuno, equino, porcino, aves y conejos) desarrollando las funciones de recepción, producción (preparación de equipos, ejecución y control de las operaciones, calidad del producto) y almacén (almacenamiento y expedición de productos).

TEMARIO

MÓDULO 1. DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIDAD FORMATIVA 1. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

1. Definición y características organolépticas
2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
3. Situación de la carne después del sacrificio.
4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza
5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.
6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras
8. Alteraciones de la maduración
9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
10. Valoración de la calidad de las carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).
3. Condiciones técnico-sanitarias.
4. Condiciones ambientales.
5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
6. Limpieza general
7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria
9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

1. Despiece de canales. Partes comerciales
2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial
3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial
4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización
8. Presentación comercial. El puesto de venta al público
9. Atención al público. Técnicas de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Escandallos. Definición y utilidad.
2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.
4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones
5. Montar escaparates de exposición
6. Seleccionar los productos más adecuados.
7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
8. Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

UNIDAD FORMATIVA 2. TECNOLOGÍA DE LA CARNE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANIMALES PRODUCTORES DE CARNE.

1. Especies de abasto, aves y caza.
2. Fundamentos de anatomía y fisiología.
3. Tipos y razas de animales.
4. Rendimiento de los animales.
5. Valoración en vivo.
6. Características del tejido muscular.
7. Otros tejidos comestibles.
8. Proceso del rigor mortis.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE.

1. Caracteres organolépticos de la carne. Factores que influyen en su desarrollo.
2. El pH de la carne.
3. Estado sanitario y frescura de la carne.
4. Características de los despojos comestibles.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE LA CARNE.

1. Reglamentación técnico sanitaria aplicable al frío en la industria cárnica.
2. Métodos de conservación de la carne.
3. Concepto de temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire.
4. Consecuencias de la temperatura, humedad, tiempo y velocidad de aire en el almacenamiento frigorífico.
5. Refrigeración y congelación de canales.
6. Introducción y disposición de canales y piezas.
7. Gestión de cámaras.
8. Gráficas de control de temperatura.
9. Elaboración de registros y mantenimiento de la trazabilidad.
10. Técnicas de descongelación de canales y piezas.
11. Equipos de medida: conocimiento y funcionamiento.
12. Calibración y verificación de los equipos de medida.
13. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.
14. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas.
15. Limpieza y mantenimiento a nivel de usuario de instalaciones y cámaras.
16. Medidas de higiene y seguridad en la manipulación de productos y equipos de frío.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRIMERAS TRANSFORMACIONES DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

1. Primeras transformaciones de la carne.
2. Primeras transformaciones de los despojos comestibles.
3. Buenas prácticas de manipulación.
4. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de primera transformación y envasado.
5. Limpieza y desinfección de equipos y útiles.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CLASIFICACIÓN DE CANALES Y PIEZAS.

1. Clasificación comercial de las canales según especies.
2. Características y criterios comerciales de las diferentes piezas cárnicas.
3. Criterios de trazabilidad en el despiece, deshuese y despojos comestibles
4. Almacenamiento y eliminación de residuos generados.
5. Sistemas de identificación de piezas y productos obtenidos.
6. Conservación de piezas y productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENVOLTURA, ENVASADO Y ETIQUETADO DE LA CARNE Y DE LOS DESPOJOS COMESTIBLES.

1. Normativa aplicable al envasado de alimentos.
2. Limpieza y desinfección de equipos y útiles
3. Envoltura, envasado, embandejado: concepto, técnica, equipo y consecuencias.
4. Equipos y utensilios: concepto, composición, funcionamiento y utilidades.
5. Ley de etiquetado y normativa aplicable.
6. Trazabilidad.
7. Buenas prácticas de manipulación.
8. Seguridad en el empleo de los equipos.
9. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos.
10. Segregación y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES, DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN MATADEROS.

1. Métodos de limpieza y desinfección.
2. Eliminación de vertidos y residuos.
3. Legislación aplicable.
4. Medidas de prevención en el manejo de maquinaria e instalaciones.

¿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

 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