



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**INAI0208 Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales (Certificado de Profesionalidad Completo)**





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**  
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

## INAI0208 Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales (Certificado de Profesionalidad Completo)



**DURACIÓN**  
470 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAI0208 Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo, modificado por el RD 990/2013, de 13 de diciembre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA014\_2 Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales (RD 295/2004, de 20 de Febrero). 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





distintas especies animales, preparando a estos para el sacrificio. Despiezar canales y obtener piezas y despojos comestibles. Clasificar y almacenar el producto final, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes, cuidando de la limpieza de las instalaciones y los instrumentos.

## Para qué te prepara

---

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Certificado de Profesionalidad INAI0208 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## Salidas laborales

---

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. MF0031\_2 SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES

#### UNIDAD FORMATIVA 1. UF0693 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. UF0694 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. UF0695 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.

#### MÓDULO 2. MF0032\_2 DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

##### UNIDAD FORMATIVA 1. UF0352 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

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. UF0696 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.

### MÓDULO 3. MF0033\_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Reglamentación aplicable al comercio de canales y carnes frescas.
2. Análisis de contenido de contratos de suministro.
3. Inspección de los productos recepcionados.
4. Operaciones y comprobaciones generales en recepción de materias auxiliares, envases y embalajes.
5. Operaciones y comprobaciones en recepción de carnes (pH, temperatura).
6. Protección de mercancías.
7. Transporte de canales y carnes frescas.
8. Documentación de entrada.
9. Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.
10. Gestión de residuos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Criterios de clasificación de productos cárnicos.
2. Sistemas de codificación.
3. Marcaje de mercancías.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2. Clasificación y codificación de mercancías.
3. Procedimientos, equipos de traslado y manipulación internos.
4. Ubicación de mercancías.
5. Condiciones generales de conservación de mercancías.
6. Control de existencias, inventarios.
7. Mantenimiento nivel usuario de los equipos.
8. Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.
9. Gestión de residuos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Documentación interna.
2. Registros de entradas y salidas.
3. Control de existencias.
4. Stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo.
5. Inventarios.
6. Aplicaciones informáticas de control de almacén.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
2. Transporte externo.
3. Documentación de salida.

## ¿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