



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Postgrado de Carnicería para Uso Industrial: Industrias Cárnicas y otras Industrias Alimentarias



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



# Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Postgrado de Carnicería para Uso Industrial: Industrias Cárnicas y otras Industrias Alimentarias



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





## Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

## Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General  
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD  
**SOCIAL**  
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Acción Formativa de 425 horas de duración, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019. Este Título es expedido por la Dirección General de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, en el marco de la Ley Orgánica 3/2013, de 29 de febrero, de Medidas de Garantía de Calidad y Mejora de la Formación Profesional. El presente Título es expedido en Granada, a 11 de Noviembre de 2019. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX.

## Descripción

Ese Curso de Acondicionamiento la Carne para Su Uso Industrial le ofrece una formación especializada en la materia. El Postgrado de Carnicería para Uso Industrial: Industrias Cárnicas y otras Industrias Alimentarias conocerá los procesos para preparar la carne para su uso industrial. La Industria cárnica es un tipo de industria alimentaria encargada de producir, procesar y distribuir la carne de animales a los centros de consumo. Con el presente Curso aprenderá los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones relacionadas con la recepción de las mercancías cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.



## Objetivos

- Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, la congelación y el mantenimiento de los productos.
- Identificar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos.
- Clasificar las mercancías, aplicando criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje.
- Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales, piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados, a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta.
- Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, los tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías.
- Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén.

## A quién va dirigido

Este Postgrado de Carnicería para Uso Industrial: Industrias Cárnicas y otras Industrias Alimentarias está dirigido a todas aquellas personas que quieran orientar su futuro laboral hacia las industrias alimentarias, concretamente en la carnicería y la elaboración de productos cárnicos. Así como ha cualquier otra persona que quiera actualizar sus conocimientos profesionales dentro de esta área.

## Para qué te prepara

Este Postgrado de Carnicería para Uso Industrial: Industrias Cárnicas y otras Industrias Alimentarias le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en los procesos de acondicionamiento de la carne para su uso industrial. Además podrá conocer las diferentes técnicas para tratar la carne de manera profesional, aplicando sus conocimientos en los procesos de recepción, almacenamiento e higiene.

## Salidas Laborales

Industria Alimentaria / Comercio / Hostelería / Carnicería / Almacenaje y expedición de productos cárnicos.

## Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Almacenaje y Expedición de Carne y Productos Cárnicos'
- Manual teórico 'Acondicionamiento de la Carne para su Uso Industrial'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Acondicionamiento de la Carne para su Uso Industrial'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

## Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



**BECA**

**ANTIGUOS ALUMNOS**

.....

Agradecemos tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

**10 %**



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.





## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Tipos y condiciones de contrato:
3. Protección de las mercancías cárnicas
4. Transporte externo
5. Condiciones y medios de transporte
6. Graneles y envasados
7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO.

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:
2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
5. Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
6. Control instrumental de túneles y cámaras
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos
2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:

- 3.Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:
- 4.Ubicación de mercancías:
- 5.Condiciones generales de conservación de los productos:
- 6.Documentación interna
- 7.Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
- 8.Documentación de reclamación y devolución
- 9.Órdenes de salida y expedición. Albaranes
- 10.Control de existencias, stocks de seguridad, estocage mínimo, rotaciones
- 11.Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

- 1.Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos
- 2.Alteraciones de los alimentos
- 3.Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
- 4.Normativa:
- 5.Medidas de higiene personal:
- 6.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:
- 7.Niveles de limpieza:
- 8.Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización:
- 9.Sistemas y equipos de limpieza:
- 10.Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN

- 1.Manejo de base de datos
- 2.Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes
- 3.Manejo de hoja de cálculo
- 4.Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras

## PARTE 2. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL

- 1.Tipos de músculo presentes en el animal.
- 2.Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria.
- 3.Despiece de animales mayores.
- 4.Despiece de animales menores.
- 5.Deshuesado y despiece de aves.
- 6.Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria.
- 7.Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica.
- 8.Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso.

9. Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne.
10. Valoración de la carne.
11. Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial.
12. Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos.
13. Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA CARNE EN LA INDUSTRIA**

1. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos.
2. Aplicación del frío industrial: Refrigeración y congelación.
3. Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes.
4. Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado.
5. Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento.
6. Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases.
7. Higiene y seguridad en cámaras y túneles.
8. Mantenimiento de equipos e instrumental.
9. Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA**

1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
2. Instrumental de toma de muestras.
3. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
4. Marcaje y conservación de muestras.
5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras