



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Duración: 200 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

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.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

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 productos cárnicos, también a todas aquellas personas que quieran aprender sobre dicha materia.

Objetivos

- 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.

Para que 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

Industria Alimentaria / Carnicería / Alimentación

Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación 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).

Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo. Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
-
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá 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, etc.

Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSPECCIÓN DE CARNES TRADICIONAL Y MODERNA

- 1.Introducción
- 2.Nuevos problemas: críticas al sistema tradicional de inspección de carnes
- 3.Deficiencias del sistema tradicional ante los nuevos problemas
- 4.Sistema integral de inspección de carnes: inspección en origen
- 5.Impacto de la FFB en la inspección de carnes
- 6.Hacia una inspección de carnes moderna basada en la importancia de los riesgos para la salud pública
- 7.Aspectos de la inspección de carnes que van a ser objeto de cambio o mayor atención en los próximos años
- 8.Repercusión en España de la introducción de las nuevas estrategias y cambios
- 9.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FASES O ASPECTOS QUE DEBE ABARCAR LA INSPECCIÓN DE CARNES MODERNA

- 1.Introducción
- 2.Fases o aspectos que debe abarcar la inspección de carnes moderna
- 3.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA INSPECCIÓN DE CARNES MODERNA EN LA NORMATIVA LEGAL

- 1.Introducción
- 2.Funciones o tareas del veterinario oficial en los mataderos
- 3.Factores de los que depende la eficacia de los servicios de inspección de carnes
- 4.Garantía que ofrece al consumidor la inspección de carnes
- 5.Cómo podrán ofrecerse mayores garantías en el futuro
- 6.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REDUCCIÓN DE LOS RIESGOS SANITARIOS EN LAS EXPLOTACIONES ANIMALES: APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP. I

- 1.Las explotaciones animales como origen de riesgos sanitarios
- 2.Aplicación de los principios del sistema HACCP en las explotaciones animales para la reducción de los riesgos sanitarios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REDUCCIÓN DE LOS RIESGOS SANITARIOS EN LAS EXPLOTACIONES ANIMALES: APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP. II

- 1.Aplicación de los principios del sistema HACCP en las explotaciones animales para la reducción de los riesgos sanitarios (Continuación)
- 2.Normativa comunitaria para la reducción de los riesgos sanitarios a nivel de las explotaciones animales
- 3.explotaciones animales
- 4.Normativa española
- 5.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRANSPORTE Y CUIDADOS ANTE MORTEM DE LOS ANIMALES DESTINADOS AL

SACRIFICIO. I

- 1.Introducción
- 2.Bienestar animal y manejo: concepto y medida
- 3.Medios de transporte
- 4.Incidencias del transporte
- 5.Condiciones en las que debe realizarse el transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRANSPORTE Y CUIDADOS ANTE MORTEM DE LOS ANIMALES DESTINADOS AL

SACRIFICIO. II

- 1.Reposo de los animales en el matadero y cuidados antes del sacrificio
- 2.Utilización de tranquilizantes
- 3.Alimentación de los animales durante el reposo
- 4.Normativa comunitaria y española sobre el transporte de los animales al matadero y los cuidados antes del sacrificio
- 5.Recomendaciones para reducir las pérdidas económicas originadas durante el transporte y en el matadero antes del sacrificio
- 6.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IDENTIFICACIÓN DE LOS ANIMALES DE ABASTO Y TRAZABILIDAD DE LA CARNE

- 1.Antecedentes
- 2.Trazabilidad o rastreabilidad: concepto
- 3.Beneficios derivados de la identificación animal y de la trazabilidad de la carne
- 4.Normativa comunitaria y española
- 5.Sistema para la identificación y el registro del ganado vacuno y para el etiquetado de la carne de vacuno
- 6.Sistema para la identificación y el registro del ganado porcino, ovino y caprino
- 7.Identificación electrónica de los animales de abasto: sistemas por radiofrecuencia
- 8.Otras tecnologías emergentes de identificación animal
- 9.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INSPECCIÓN DE LOS ANIMALES ANTES DEL SACRIFICIO

- 1.Inspección antemortem
- 2.Inspección en las explotaciones de origen antes del envío al matadero
- 3.Modo de llevar a cabo la inspección antemortem
- 4.Dictámenes en la inspección antemortem
- 5.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 10. EL MATADERO: CONCEPTO, CLASES, SERVICIOS E INSTALACIONES

- 1.Generalidades
- 2.El matadero
- 3.Funciones que debe cumplir y operaciones que es preciso realizar en un matadero: servicios e instalaciones con que debe contar
- 4.Instalaciones con que deben contar los mataderos de pequeña capacidad
- 5.Mataderos móviles
- 6.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 11. EL MATADERO: ASPECTOS HIGIÉNICOS DE SU PLANIFICACIÓN, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN

- 1.Generalidades

- 2.El matadero
- 3.Funciones que debe cumplir y operaciones que es preciso realizar en un matadero: servicios e instalaciones con que debe contar
- 4.Instalaciones con que deben contar los mataderos de pequeña capacidad
- 5.Mataderos móviles
- 6.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL MATADERO: FUNCIONAMIENTO. MÉTODOS DE ATURDIMIENTO Y DESANGRADO. I

- 1.Aspectos higiénicos, humanitarios y prácticos en el sacrificio de los animales
- 2.Cómo se evalúan los métodos de aturdimiento y desangrado
- 3.Clasificación de los métodos de sacrificio

UNIDAD DIDÁCTICA 13. EL MATADERO: FUNCIONAMIENTO. MÉTODOS DE ATURDIMIENTO Y DESANGRADO. II

- 1.Clasificación de los métodos de sacrificio (Continuación)
- 2.Eficacia del desangrado
- 3.Higiene del desangrado y de la recogida de sangre
- 4.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 14. EL MATADERO: FUNCIONAMIENTO. SACRIFICIO Y CARNIZACIÓN DE LOS ANIMALES MAYORES Y MENORES

- 1.Clasificación de los métodos de sacrificio (Continuación)
- 2.Eficacia del desangrado
- 3.Higiene del desangrado y de la recogida de sangre
- 4.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 15. OTROS PROCESOS Y OPERACIONES EN LOS MATADEROS: APLICACIÓN DEL FRÍO A LA CARNE, ESTIMULACIÓN ELÉCTRICA Y DESHUESADO EN CALIENTE. I

- 1.Planteamiento
- 2.Aplicación del frío a la carne
- 3.Inconvenientes del enfriamiento inmediato y rápido: acortamiento por el frío y dureza de la carne
- 4.Formas de evitar el acortamiento por el frío y la dureza de la carne

UNIDAD DIDÁCTICA 16. OTROS PROCESOS Y OPERACIONES EN LOS MATADEROS: APLICACIÓN DEL FRÍO A LA CARNE, ESTIMULACIÓN ELÉCTRICA Y DESHUESADO EN CALIENTE. II

- 1.Formas de evitar el acortamiento por el frío y la dureza de la carne (Continuación)
- 2.Despiece y deshuesado en caliente
- 3.Continuidad en la aplicación del frío: conservación de la carne refrigerada
- 4.Congelación, conservación en congelación y descongelación de la carne
- 5.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 17. LA HIGIENE DE LA CARNIZACIÓN: APLICACIÓN EN LOS MATADEROS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO(HACCP). I. INTERPRETACIÓN EN ESTADOS UNIDOS (CON DESCONTAMINACIÓN)

- 1.Planteamiento
- 2.Cómo llegar al objetivo de una contaminación mínima
- 3.Principios del sistema HACCP
- 4.Principio 1: Análisis de los peligros
- 5.Principios 2 y 5: PCs y PCCs en el matadero y medidas correctoras
- 6.Principio 3: Valores de referencia o límites críticos

7.Principio 4: Vigilancia y comprobación de los Puntos de Control Crítico

8.Principio 5: Introducción de las medidas correctoras

9.Principio 6: Verificación o confirmación del sistema

10.Principio 7: Registro y archivo de datos

11.Cuadros o protocolos de gestión: concepto

12.Bibliografía

13.Apéndice: Cuadros o protocolos de gestión para la aplicación del sistema HACCP en los mataderos

UNIDAD DIDÁCTICA 18. LA HIGIENE DE LA CARNIZACIÓN: APLICACIÓN EN LOS MATADEROS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO(HACCP). II. DESCONTAMINACIÓN DE CANALES

1.Introducción

2.Concepto de descontaminación

3.Adherencia o adhesión de las bacterias a la superficie de la carne y formación de biofilms o biopelículas: momento de la descontaminación

4.Criterios para la autorización de compuestos descontaminantes

5.Procedimientos o métodos de descontaminación

6.Consideraciones finales sobre los tratamientos descontaminantes

7.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 19. LA HIGIENE DE LA CARNIZACIÓN: APLICACIÓN EN LOS MATADEROS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO(HACCP). III. INTERPRETACIONES EUROPEAS (SIN DESCONTAMINACIÓN)

1.Planteamiento

2.Requisitos previos a la implantación del sistema HACCP en los mataderos

3.El sistema simplificado irlandés en los mataderos de vacuno

4.Sistema automático diseñado en los Estados Unidos (VeriJEYE) para la detección online de la contaminación fecal de las canales

5.Puntos de Control Crítico en los mataderos de cerdos

6.Puntos de Control Crítico en los mataderos de óvidos

7.Influencia de otros factores en la contaminación de las canales

8.El sistema francés

9.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 20. EL SISTEMA INGLÉS DE EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA HIGIENE (HAS) EN LOS MATADEROS

1.Introducción

2.Por qué surgió el sistema inglés

3.Cómo se diseñó el sistema inglés

4.En qué consiste el sistema inglés

5.Algunas consideraciones críticas

6.Funcionamiento en la práctica

7.Eficacia del sistema inglés

8.Bibliografía

9.Apéndice I: Impreso o formulario de puntuación HAS

10.Apéndice II: Instrucciones para rellenar los impresos o formularios de puntuación HAS

UNIDAD DIDÁCTICA 21. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO OBLIGATORIO PARA EVALUAR LA CONTAMINACIÓN

SUPERFICIAL DE CANALES, INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS EN LOS MATADEROS

- 1.Introducción
- 2.Medidas que deben adoptarse para la gestión de los riesgos derivados de la contaminación superficial
- 3.Metodología para la realización de los controles microbiológicos
- 4.Posibilidad de utilizar técnicas rápidas e instrumentales para determinar la contaminación superficial
- 5.Consideraciones finales
- 6.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 22. NORMAS GENERALES QUE SE DEBEN SEGUIR EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM. I

- 1.Concepto, fines e importancia de la inspección postmortem
- 2.Preparación para la inspección postmortem
- 3.Métodos y técnicas empleados en la inspección postmortem
- 4.Normativa oficial para la inspección sanitaria postmortem
- 5.Formas de presentación e inspección sistemática postmortem
- 6.Ganglios linfáticos de examen obligatorio y recomendado

UNIDAD DIDÁCTICA 23. NORMAS GENERALES QUE SE DEBEN SEGUIR EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM. II

- 1.Modificaciones en la inspección postmortem introducidas por el nuevo Reglamento de la UE n.º 854/2004
- 2.Forma en que debe hacerse la inspección visual en cerdos
- 3.Dictamen en la inspección postmortem
- 4.Marcado sanitario
- 5.Codificación de las causas de decomiso y decomisos más frecuentes
- 6.Destino de las carnes decomisadas
- 7.Bibliografía
- 8.Apéndice: Procedimientos de inspección postmortem según el nuevo Reglamento de la UE n.º 854/2004

UNIDAD DIDÁCTICA 24. MATADEROS DE AVES: HIGIENE DE LA OBTENCIÓN DE LA CARNE DE AVE. I

- 1.Introducción
- 2.Recogida de las aves vivas, carga y transporte al matadero
- 3.Instalaciones de un matadero de aves
- 4.Operaciones que se realizan en la zona de aves vivas
- 5.Operaciones en el local de sacrificio
- 6.Operaciones en el local de evisceración

UNIDAD DIDÁCTICA 25. MATADEROS DE AVES: HIGIENE DE LA OBTENCIÓN DE LA CARNE DE AVE. II

- 1.Operaciones en la zona fría
- 2.Disposiciones sobre mataderos de aves contenidas en el nuevo Reglamento de la UE n.º 853/2004
- 3.Sacrificio y obtención de la carne de otras especies de aves
- 4.Nuevos desarrollos europeos en la mejora de la tecnología y de la higiene de la obtención de la carne de ave
- 5.Bibliografía
- 6.Apéndice: Texto íntegro de las disposiciones sobre mataderos de aves contenidas en el nuevo Reglamento de la UE n.º 853/2004

UNIDAD DIDÁCTICA 26. APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP) A LOS MATADEROS DE AVES. I

- 1.Introducción
- 2.Exigencias legales
- 3.Estrategias para el control de los microorganismos patógenos en los mataderos de aves

4. Aplicación de los principios del sistema HACCP a los mataderos de aves

UNIDAD DIDÁCTICA 27. APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP) A LOS MATADEROS DE AVES. II

1. Aplicación de los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control
2. Crítico (HACCP) a los mataderos de aves (Continuación)
3. Cuadros o protocolos de gestión
4. El sistema inglés de evaluación y mejora de la higiene (HAS) en los mataderos de aves
5. Hacia una equivalencia de las exigencias higiénicas y sanitarias que favorezca los intercambios comerciales de la carne de ave
6. Bibliografía

7. Apéndice: Impreso o formulario de puntuación HAS para de los mataderos de aves

UNIDAD DIDÁCTICA 28. INSPECCIÓN DE LA CARNE DE AVES

1. Aplicación de los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control
2. Crítico (HACCP) a los mataderos de aves (Continuación)
3. Cuadros o protocolos de gestión
4. El sistema inglés de evaluación y mejora de la higiene (HAS) en los mataderos de aves
5. Hacia una equivalencia de las exigencias higiénicas y sanitarias que favorezca los intercambios comerciales de la carne de ave
6. Bibliografía

7. Apéndice: Impreso o formulario de puntuación HAS para de los mataderos de aves

UNIDAD DIDÁCTICA 29. HIGIENE E INSPECCIÓN DE LA CARNE DE CONEJO Y DE CAZA DE CRÍA O GRANJA

1. Introducción
2. Carne de conejo doméstico
3. Carne de caza de cría o granja
4. Bibliografía
5. Apéndice I: Nueva normativa sobre la carne de caza de cría
6. Apéndice II: Nueva normativa sobre la inspección ante y postmortem de la carne de caza de cría

UNIDAD DIDÁCTICA 30. HIGIENE E INSPECCIÓN DE LA CAZA SILVESTRE

1. Generalidades
2. Características de la carne de caza silvestre
3. Recogida, manipulaciones inmediatas y transporte de las piezas
4. Organización del servicio de inspección veterinaria para la caza silvestre de venta directa al por menor al consumidor final
5. Inspección de la caza silvestre
6. Bases científicas de los dictámenes
7. Contaminantes químicos
8. Marcado de la carne de caza silvestre
9. Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos de manipulación de la caza silvestre
10. Almacenamiento, circulación y venta
11. Bibliografía
12. Apéndice I: Nueva normativa sobre la caza silvestre
13. Apéndice II: Nueva normativa sobre la inspección postmortem de la carne de caza silvestre

UNIDAD DIDÁCTICA 31. LA HIGIENE DE LA CARNE DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DESPIECE

Y VENTA

- 1.Generalidades
- 2.Higiene del almacenamiento de la carne en las cámaras frigoríficas del matadero
- 3.Higiene del transporte
- 4.Higiene de la carne en los almacenes frigoríficos
- 5.Higiene durante el despiece y la preparación para la venta
- 6.Higiene en la fase de venta
- 7.Higiene en la fase de consumo
- 8.Inspección veterinaria
- 9.Bibliografía
- 10.Apéndice I: Texto íntegro de las disposiciones sobre salas de despiece contenidas en el nuevo Reglamento de la UE n.º 853/2004
- 11.Apéndice II: Impreso o formulario de puntuación HAS para las salas de despiece

UNIDAD DIDÁCTICA 32. ALTERACIONES DE LA CARNE

- 1.Introducción
- 2.Alteraciones de la carne a temperatura ambiente y atmósfera de aire: la putrefacción o descomposición
- 3.Alteraciones de la carne refrigerada en atmósfera de aire
- 4.Carne refrigerada envasada al vacío y en atmósferas modificadas
- 5.Defectos y alteraciones de la carne congelada
- 6.Inspección de la carne congelada
- 7.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 33. EL CONTROL DE CALIDAD EN MATADEROS, ALMACENES FRIGORÍFICOS, SALAS DE DESPIECE Y OTROS ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE MANIPULA LA CARNE CRUDA

- 1.Introducción
- 2.El control de la calidad microbiológica
- 3.Evaluación del estado de conservación y posible alteración incipiente de la carne
- 4.El control de calidad en relación con otras alteraciones
- 5.Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 34. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN MATADEROS E INDUSTRIAS CÁRNICAS. I

- 1.Introducción
- 2.Limpieza óptica y limpieza bacteriológica
- 3.Aspectos que se deben tener en cuenta en la limpieza y desinfección
- 4.Conocimiento de la industria: tipo de restos, operaciones que realiza, maquinaria y equipo
- 5.Calidad y propiedades del agua
- 6.Elección de detergentes
- 7.Elección de desinfectantes

UNIDAD DIDÁCTICA 35. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN MATADEROS E INDUSTRIAS CÁRNICAS. II

- 1.Modo de llevar a cabo la limpieza y la desinfección
- 2.Frecuencia de la limpieza y desinfección
- 3.Comprobación de la eficacia de los sistemas de limpieza y desinfección
- 4.Desodorización
- 5.Incidencia ecológica de detergentes, desinfectantes y procedimientos adoptados en la limpieza y desinfección

6. Protocolo, plan o programa de limpieza y desinfección
7. Actitud frente a la limpieza y desinfección
8. Lucha contra los animales nocivos
9. Bibliografía
10. Apéndice: Glosario de los términos utilizados en limpieza y desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 36. TRATAMIENTO DE LOS DESECHOS Y DEPURACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES DE MATADEROS E INDUSTRIAS CÁRNICAS: NORMATIVA LEGAL. I

1. Introducción
2. Cómo están constituidos los desechos y las aguas residuales de mataderos e industrias cárnicas
3. Parámetros y definiciones en relación con la contaminación
4. Principales orígenes de la contaminación en los mataderos y posibilidades de reducción
5. Posibilidades de eliminación de las aguas residuales
6. Tipos de tratamientos de las aguas residuales
7. Tratamiento primario físico
8. Tratamiento químico o físico-químico: floculación con agentes químicos
9. Elección de un tratamiento primario
10. Tratamientos secundarios o biológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 37. TRATAMIENTO DE LOS DESECHOS Y DEPURACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES DE MATADEROS E INDUSTRIAS CÁRNICAS: NORMATIVA LEGAL. II

1. Tratamientos secundarios o biológicos (Continuación)
2. Elección de un sistema de tratamiento en aerobiosis
3. Tratamiento terciario
4. Tratamientos desinfectantes
5. Utilización de las aguas residuales en agricultura
6. Destino de los desechos sólidos y de los lodos o fangos
7. Efluentes gaseosos
8. Normativa legal
9. Bibliografía

UNIDAD DIDÁCTICA 38. RIESGOS LABORALES EN MATADEROS E INDUSTRIAS CÁRNICAS

1. Introducción
2. Riesgos laborales en mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas
3. Accidentes: su prevención
4. Primeros auxilios en caso de accidente o lesión: normativa legal
5. Clasificación de los riesgos de enfermedades laborales
6. Reconocimientos médicos o exámenes de salud de los trabajadores de mataderos e industrias cárnicas
7. Situación en España en cuanto a la prevención de riesgos laborales en mataderos e industrias cárnicas
8. Bibliografía

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Animales, Carnes, cuidados, Higiene, Inspección, Métodos, Riesgos, Sacrificio, Sanitarias, transporte

Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Especialista en Higiene e Inspección de Carnes



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200