

**EXPERTO UNIVERSITARIO EN  
SEGURIDAD E HIGIENE  
TECNOLOGÍAS Y CONSERVACIÓN,  
Y CONTROL DE LA CALIDAD  
DE LA CARNE EN MATADEROS**

*aulaformacion*

**ONLINE**

**Programa Certificado por**

**UEMC**

Universidad Europea  
Miguel de Cervantes

**[www.calidadyformacionempresarial.es](http://www.calidadyformacionempresarial.es) 630 120 516**

Experto

Mataderos,

Universitario

salas de despiece y  
obradores cárnicos

Experto

Titulo Propio UEMC

Online

Universitario

en seguridad e higiene, tecnologías y  
conservación, y control de calidad de la carne  
en mataderos

## contenido

1. presentación
2. objetivos
3. destinatarios
4. plan de estudios
5. metodología
  - 5.1. carga lectiva y tiempo disponible
  - 5.2. modelo de aprendizaje
  - 5.3. campus virtual y medios didácticos
  - 5.4. evaluación
  - 5.5. prácticas en empresa
  - 5.6. curso baremable
  - 5.7. profesorado
6. admisión
7. inscripción y matrícula
8. aulaformacion Business School

---

# Experto | Universitario

Titulo Propio UEMC

Online

en seguridad e higiene, tecnologías y conservación, y control de calidad de la carne en mataderos

## 1. presentación

Este **Experto Universitario** está destinado a estudiantes, técnicos y profesionales en el ámbito de la gestión, vigilancia y control de la calidad integral, higiene, seguridad alimentaria y la manipulación, de la carne en Mataderos y sus primeras transformaciones.

Los **mataderos** como industrias transformadoras de la fase primaria de producción (animal vivo), en productos con mayor o menor grado de transformación (carne), se encuentran en el punto medio de la cadena productiva y de distribución. Este hecho lo ratifica como lugar idóneo de control desde el punto de vista sanitario y un enclave privilegiado, a la hora de organizar y clarificar la producción, ya que permite clasificar la materia prima en función de su calidad y según la elaboración a la que se destina.

Por ello es importante **el control integral de la carne** en el ámbito restringido del matadero y de las primeras transformaciones, con un enfoque holístico de gestión, tecnologías, control, manipulación, seguridad, higiene, referido a la calidad de la materia prima, el aseguramiento de las fases de producción y operaciones de faenado y condiciones de manejo que tienen lugar durante el **proceso de la carnización** (desde la cuadra a la canal refrigerada), y que en su mayoría dependen del matadero, así como las primeras transformaciones en salas de despiece y obradores cárnicos.

**Controles sanitarios** que se extienden desde los sistemas de autocontrol extensibles a los programas de control y procedimientos de trabajo, hasta las funciones y características de los propios establecimientos - matadero /salas de despiece /obradores cárnicos-: instalaciones, agua de abastecimiento, limpieza y desinfección, control microbiológico de carnes, plagas, mantenimiento de equipos e instalaciones, formación del personal, higiene personal, subproductos de origen animal no destinados a consumo humano - MER y SANDACH-, bienestar animal, recepción y alojamiento de animales, sacrificio y faenado, despiece, operaciones de preparación de carnes, almacenamiento, trazabilidad, expedición y etiquetado.....

En este Experto Universitario nos ocuparemos de todo ello. Por ello este programa universitario está dividido en tres áreas didácticas:

### **Primer área - TECNOLOGÍAS, CONTROLES, SEGURIDAD E HIGIENE EN MATADEROS (200 horas - 8 ECTS)**

Area destinada al estudio de las condiciones técnico sanitarias aplicables a los mataderos, inspecciones y controles veterinarios en la recepción, el sacrificio y el faenado de animales, así como las tecnologías aplicables en el tratamiento de la carne, y su seguridad e higiene, y el control de las operaciones realizadas.

En esta área se tratará temas tales como el bienestar animal, identificación animal, inspecciones ante-mortem y post-mortem, calidad de la canal y de la carne, subproductos (SANDACH), despojos y MER, manipulación, APPCC, trazabilidad y etiquetado, e higienización.

### **Segundo área - TECNOLOGÍAS, CONTROLES, SEGURIDAD E HIGIENE EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS (225 horas-9 ECTS)**

Area destinada al estudio de la calidad, control y seguridad e higiene en el tratamiento y preparación de la carne, tanto para su transformación en la propia industria alimentaria, como en su acondicionamiento para su comercialización.

En esta área se tratará temas tales como la calidad y conservación de la carne, la clasificación de piezas, el envasado y etiquetado, y la seguridad e higiene aplicable a salas de despiece y obradores.

**Tercer área - CONTROL ANALÍTICO Y MICROBIOLOGÍA DE LA CARNE EN MATADEROS (75 horas-3 ECTS)**

En esta área se profundiza en el control y la gestión de los análisis físico-químicos, microbiológicos y parasitarios de la carne y de los productos y preparados cárnicos.

En concreto se tratarán temas relacionados con la toma de muestras en mataderos e industria alimentaria, control de envases, métodos y control analítico de la carne y productos cárnicos, análisis microbiológico, y análisis sensorial.



## 2. objetivos

Los Objetivos perseguidos a lo largo del curso son:

- Obtener una visión general y holística de la gestión de los riesgos y de las condiciones de seguridad higiénico sanitarias y ambientales necesarias en mataderos y primeras transformaciones para la obtención de una calidad integral de la carne y el conocimiento necesario para la realización de controles sanitarios.
- Obtener competencias y conocimiento en el control de las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de distintas especies animales, su preparación para el sacrificio, despiece de canales, obtención de piezas y despojos comestibles y no comestibles, cumpliendo en todo momento la normativa técnico-sanitaria vigente y la higienización de las instalaciones y los instrumentos.
- Obtener competencias y conocimiento en el control de las operaciones de valoración, preparación de despojos comestibles, conversión de músculos y tejidos en carne, valorar animales productores en carne, aplicar técnicas de conservación de la carne y los tratamientos de frío industrial con cada tipo de canal o pieza, y realizar la envoltura, envasado y etiquetado de piezas o unidades cárnicas, cumpliendo en todo momento los requerimientos de la normativa técnico-sanitaria vigente y consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Obtener competencias y conocimiento en el campo de las tecnologías aplicables al tratamiento de la carne para su conservación.
- Dominio de los conocimientos de control de la calidad de la carne y la aplicación de técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.

### 3. destinatarios

Principalmente Titulados universitarios de las ramas técnicas, sociales, o salud que deseen disponer de una formación amplia y de prestigio para completar su curriculum, y complementar su formación académica en calidad y seguridad alimentaria, y desarrollar su carrera profesional en el control sanitario de operaciones en mataderos o industria alimentaria.



## 4. plan de estudios

**Título propio de Experto Universitario en seguridad e higiene, tecnologías y conservación, y control de calidad de la carne en Mataderos, Salas de despiece y Obradores cárnicos** estructurado en tres áreas, donde el alumno deberá cursar 500 horas (20 ECTS) distribuidas en 30 unidades didácticas:

### PRIMER AREA. TECNOLOGÍAS, CONTROLES, SEGURIDAD E HIGIENE EN MATADEROS

Consta de 11 unidades didácticas distribuidas en tres módulos, para un total de **200 horas (8 ECTS)**:

#### **Módulo 1. Sacrificio de animales: Bienestar animal, identificación e inspecciones ante-mortem y post-mortem**

Unidad 1. Condiciones técnico-sanitarias de mataderos

Unidad 2. Recepción de los animales e inspección «ante mortem»

Unidad 3. Sacrificio de los animales e inspección «post mortem»

#### **Módulo 2. Tecnologías, seguridad e higiene en Faenado de animales**

Unidad 1. Riesgos, higiene, y controles en el faenado de animales. Canales, despojos y subproductos. Tratamiento de frío.

Unidad 2. Clasificación de las canales

Unidad 3. Tratamiento con frío industrial

#### **Módulo 3. Manipulación de alimentos, APPCC, seguridad y protección ambiental en mataderos.**

Unidad 1. Normas y medidas sobre higiene en la industria alimentaria:

Unidad 2. Limpieza de instalaciones y equipos

Unidad 3. Incidencia ambiental de la industria alimentaria y medidas de protección ambiental

Unidad 4. Seguridad en la industria alimentaria en mataderos:

Unidad 5. Mantenimiento nivel usuario de equipos y herramientas

### SEGUNDA AREA. TECNOLOGÍAS, CONTROLES, SEGURIDAD E HIGIENE EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

Consta de 14 unidades didácticas distribuidas en tres módulos, para un total de **225 horas (9 ECTS)**:

#### **Módulo 1. Tecnologías y control en el acondicionamiento de la carne para uso industrial**

Unidad 1. Preparación de la carne para su uso industrial.

Unidad 2. Conservación y mantenimiento de la carne en la industria

Unidad 3. Toma de muestras en la industria cárnica

#### **Módulo 2. Tecnologías y control en el acondicionamiento de la carne para su comercialización**

Unidad 1. La carne

Unidad 2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos

Unidad 3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización

Unidad 4. Comercialización de productos cárnicos

### **Módulo 3. Tecnologías y conservación de la carne. Envasado y etiquetado. Seguridad e higiene**

Unidad 1. Animales productores de carne.

Unidad 2. Características de la carne.

Unidad 3. Conservación de la carne.

Unidad 4. Primeras transformaciones de la carne y de los despojos comestibles.

Unidad 5. Clasificación de canales y piezas.

Unidad 6. Envoltura, envasado y etiquetado de la carne y de los despojos comestibles.

Unidad 7. Buenas practicas ambientales, de higiene y seguridad en mataderos.

### **TERCER AREA. CONTROL ANALÍTICO Y MICROBIOLOGÍA DE LA CARNE EN MATADEROS E INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Consta de 5 unidades didácticas, para un total de **75 horas (3 ECTS)**:

Unidad 1. Toma de muestras para la carne y sus productos derivados.

Unidad 2. Control de calidad de la carne y productos cárnicos.

Unidad 3. Microbiología de productos y preparados cárnicos.

Unidad 4. Análisis sensorial

Unidad 5. Manejo de documentación e informes de la carne y sus productos



## 5. metodología

### 5.1. carga lectiva y tiempo disponible

Programa con una carga lectiva de 500 horas a desarrollar en:

Periodo lectivo: de 3-6 meses. (mínimo en 10 semanas)

La **duración mínima** de este Experto universitario es de **10 semanas**.

### 5.2. modelo de aprendizaje

Este Experto se imparte en la modalidad a distancia **online** bajo metodología de aprendizaje **E-Learning**.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

El alumno estudiará de acuerdo a un **Plan de Trabajo** (que se facilita al alumno al inicio del curso) donde se programarán las actividades que deberá de realizar con el apoyo del equipo docente.

La acción tutorial se desarrollará completamente a través del Campus Virtual de la Plataforma.

### 5.3. campus virtual y medios didácticos

El alumno cuenta con una plataforma, campus virtual y materiales didácticos que le ayudará progresar en sus estudios de una manera flexible, amena, interactiva y gradual.

El campus del Experto está administrado por un **Coordinador académico** que en todo momento estará a disposición de los alumnos para resolver cualquier incidencia que pueda surgir en el uso y manejo del campus y de sus contenidos.

#### 5.4. evaluación

##### ▪ proceso de seguimiento

La Plataforma tecnológica dispone de un sistema de control y seguimiento del alumno, en el que se registra todas y cada una de las acciones realizadas y en qué momento se producen.

Dentro de este seguimiento además de los ejercicios, tareas, test y otras actividades prácticas, también se controla cada uno de los ítems de que constan cada una de las unidades de los módulos formativos. El acceso a cada uno de estos ítems crea un registro en la plataforma.

El alumno deberá acreditar mediante registro en la plataforma que ha estudiado cada uno de los contenidos impartidos. Es decir en la plataforma quedará registro que se han visto todos y cada uno de los contenidos.

En cada módulo o unidad será el tutor correspondiente el que valore de forma global si el tiempo dedicado ha sido el suficiente en función del resto de actividades realizadas y la superación de los test de evaluación.

Para la obtención del Diploma / Título Propio universitario es requisito necesario pero no suficiente el haber completado todos y cada uno de los registros formativos establecidos en el Programa de formación.

##### ▪ proceso de evaluación

El alumno deberá superar satisfactoriamente todas y cada uno de los módulos obligatorios de los que se compone el Programa del Master/Experto universitario.

El proceso de evaluación se realizará en cada una de las unidades didácticas de cada módulo formativo, de la siguiente manera. Por cada unidad didáctica se realizarán varios tipos de actividades de evaluación obligatorias:

- Test de auto-evaluación
- Ejercicios / tareas calificados por el profesor
- Entrega de proyectos o trabajos

Como norma general, el alumno superará la prueba del Test si contesta acertadamente al 70% de las preguntas, es decir para una batería de Test de 10 preguntas (con 1 punto por pregunta), si la nota es igual o mayor de 7 puntos.

Aquellos alumnos que no superen el test al primer intento, tendrán una segunda oportunidad para realizarlo.

En el caso de que no se supere en el segundo intento, el alumno deberá Recuperar dicha unidad. En el transcurso del programa se establecerán las fechas de dichas recuperaciones, comunicándolo previamente en el tablón de anuncios.

Los ejercicios con obligatorios y serán calificados por el profesor en escala de 1 a 10 puntos. En dichos ejercicios la nota individual debe ser superior a 5.

Será el profesor quién establezca en el conjunto de los ejercicios/tareas de la unidad si el alumno ha superado los ejercicios. Así mismo existirán unidades donde será obligatoria la entrega de tareas/actividad/proyecto.

Para la obtención del Diploma se debe haber superado con aptitud todos y cada uno de los módulos formativos y unidades didácticas de las que consta el Programa.

## 5.5. prácticas en empresa

Uno de los instrumentos para mejorar la empleabilidad de jóvenes egresados son las prácticas en empresas. Los alumnos del experto matriculados, podrá optar a la realización de prácticas académicas extracurriculares en empresas.

Dichas prácticas podrán ser realizadas mediante la firma de Convenio de Cooperación Educativa entre la UEMC, AULAFORMACION como centro colaborador adscrito a la Universidad, la Empresa de acogida y el alumno, al amparo de la legislación española que regula las prácticas externas de los estudiantes universitarios. La duración de la práctica no deberá de exceder de 6 meses de duración (máximo 250 horas) . El plazo comenzará a computar desde la firma del convenio, siempre que éste se firme durante el periodo académico del Experto universitario.

## 5.6. curso baremable

El Título académico obtenido tiene la consideración de Título propio de Experto universitario de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) de 20 ECTS, lo que le otorga validez a efectos de su participación o presentación en oposiciones, concursos oposición, concursos de méritos y otros procesos de selección. Todo ello, en base al Real Decreto 276/2007 de 23 de febrero (BOE de 2 de marzo de 2007), que reconoce los cursos de las universidades a todos los efectos y los ajusta a los requisitos exigidos por las comisiones de baremación. En cada caso el alumno deberá consultar las bases de su concurso, oposición o bolsa de empleo a los efectos de la aplicación o no del baremo determinado.

## 5.7. profesorado

Aulaformacion BS cuenta con un **Claustro de profesores**, que se caracteriza por su experiencia profesional probada en las diversas áreas que se imparten, lo que les permite exponer los temas con conocimiento de causa, dentro de un enfoque real y operativo. Así mismo está habituado a impartir las sesiones, con los métodos pedagógicos más modernos.

El Máster cuenta con un panel de profesores, acreditados profesionales en el área de la consultoría especializada en el área de calidad y seguridad alimentaria, pertenecientes a la Organización Project Management Consultores.

### **PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES**

Grupo PM Consultores ([www.pmconsultores.com](http://www.pmconsultores.com)) es una firma acreditada que gestiona proyectos de valor añadido en el sector de la consultoría y formación en las áreas profesionales de la Calidad, la Gestión y la Organización empresarial desde el año 1997.

A través de los proyectos, diseñados, planificados y desarrollados en equipo con el cliente, transmitimos conocimientos, técnicas y metodologías que le permitan gestionar el cambio y mejorar sus competencias. Para ello, el grupo Project Management cuentan con acreditados y cualificados profesionales, expertos en la dirección y animación de equipos de trabajo y en la

aplicación de las más avanzadas técnicas y herramientas utilizadas en cada área de conocimiento.

#### Perfil del Profesorado

- Alto grado de especialización.
- Titulación Universitaria de Grado o Máster
- Experiencia en la docencia y en la formación de directivos.
- Imparten disciplinas en las cuales están desarrollando su actividad profesional.
- Compaginan la teoría y la práctica de la Escuela con la realidad empresarial.



## 6. admisión

Como condiciones de acceso y admisión al **Título propio de "Experto Universitario en seguridad e higiene, tecnologías y conservación, y control de calidad de la carne en Mataderos, Salas de despiece y Obradores cárnicos "**, expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) y según su Reglamento de Títulos Propios, es necesario acreditar:

- Titulación oficial universitaria



## 7. inscripción y matrícula

### Derechos y tasas de Matrícula:

Precio oficial UEMC: **1.000 euros**

Becas y Descuentos aplicables:

Descuento especial primeros inscritos: hasta **400 euros**

Descuento especial desempleados: **100 euros**

Consultar descuentos y becas aplicables

Tasas académicas de expedición de Título aparte (\*)

### Pago de matrícula:

Pre-Inscripción: 350 euros

Matricula primer plazo: 150 euros

Resto fraccionamiento hasta en 4 pagos aplazados mensuales

(\*) Tasas de expedición de título. Se paga una vez superado y certificado con aptitud el programa a su finalización. Las tasas las aprueba y publica anualmente el Consejo Rector de la Universidad, por lo que puede variar. Actualmente son **155 euros** y se pagan directamente a la UEMC en el momento que se solicita el Título propio a la finalización.



## 8. aulaformacion BS

AULAFORMACION nació en la Era Digital en el año 2005 con la misión de acercar el aprendizaje y la innovación a través de las nuevas tecnologías a empresas y alumnos.

Llevamos más de 15 años formando trabajadores y a los nuevos líderes del mañana. Especializados en la formación a distancia, con contenidos multiformato, interactivos, y responsive para que puedas seguir tu formación desde cualquier dispositivo móvil.

Desde entonces ha mantenido una evolución constante de nuevos proyectos e iniciativas que ha conectado a miles de alumnos y empresas con formación interesante y útil para sus proyectos de mejora y desarrollo profesional.

AULAFORMACION es Centro colaborador de la UEMC desde el año 2011

Una de esas iniciativas es **aulaformacion Business School**, que nació en el año 2016 para hacer más accesible la formación universitaria a las empresas y alumnos.

Fórmate en una ESCUELA DE NEGOCIOS surgida del cruce del ámbito profesional de la consultoría, académico, universitario y del mundo de los negocios.

Que nació para apoyar a los jóvenes formados en los ámbitos universitarios y recién egresados en su inserción en el ámbito laboral, siendo puente entre la Universidad y la Empresa.

Que colabora de forma continua con cientos de pequeñas y grandes compañías en todos los sectores, y que como....



Y tantos otros, nos confían la formación en prácticas de sus jóvenes egresados.