

# MÁSTER

## MÁSTER EN BIOTECNOLOGÍA DE LA CARNE



ESCUELA DE POSTGRADO DE  
**VETERINARIA**

VET058

- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



## DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Biología de la Carne** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer los animales reproductores de carne, las características de la carne, la conservación de la carne, las primeras transformaciones de la carne y de los despojos comestibles, la clasificación de canales y piezas, la envoltura, envasado y etiquetado de la carne y de los despojos comestibles y las buenas prácticas ambientales, de higiene y seguridad en mataderos, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
600H



MODALIDAD  
A DISTANCIA / ONLINE

\*Ambas modalidades incluyen  
módulos con clases en directo



CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO

\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1190€

VALOR ACTUAL: 595€

### CERTIFICACIÓN OBTENIDA

---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN BIOTECNOLOGÍA DE LA CARNE**”, de la ESCUELA POSTGRADO DE VETERINARIA, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.


Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

*\*Los Licenciados y/o Graduados en Veterinaria son los únicos titulados competentes legalmente para la prevención, diagnóstico y tratamiento de las enfermedades de los animales.*

### REDES SOCIALES

---

 @escuelapostgradoveterinaria

 [linkedin.com/company/escuela-de-postgrado-de-veterinaria](https://www.linkedin.com/company/escuela-de-postgrado-de-veterinaria)

 @EPveterinaria

 [www.facebook.com/escueladepostgradodeveterinaria](https://www.facebook.com/escueladepostgradodeveterinaria)

 [www.postgradoveterinaria.com](http://www.postgradoveterinaria.com)

 [www.postgradoveterinaria.com/blog](http://www.postgradoveterinaria.com/blog)

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## UNIDAD FORMATIVA 1. 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.