



**Curso online. Faenado de Animales  
(UF0694)**



*Working*

Formación Integral S.L.

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

# OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos del sacrificio, faenado y despiece de animales, dentro del área profesional de cárnicas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el faenado de animales.

# CONTENIDOS

## UNIDAD FORMATIVA 1. 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**

27. Reglamentación técnico sanitaria aplicable a las canales de diferentes especies de animales de abasto, aves y conejos.
28. La canal:
29. . Concepto y constitución para las diversas especies.
30. Reglamentación técnico comercial aplicable a las canales de diferentes especies.
31. Sistemas de clasificación de las canales.
32. Equipos de medida: definición y funcionamiento.
33. Calibrado y verificación de los equipos de medida.
34. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de medida.
35. Identificación y marcado de las canales.
36. Trazabilidad: ascendente y descendente.
37. Reglamentos de la CE.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO CON FRÍO INDUSTRIAL**

38. Concepto de frío industrial.
39. Temperatura, humedad, tiempo y velocidad del aire en las cámaras frigoríficas.
40. Sistemas de congelación y refrigeración.
41. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas.
42. Sistemas de congelación y refrigeración.

43. Carga y acondicionamiento de las cámaras.
44. Buenas practicas de limpieza, desinfección y protección Reglamentos de la CEE.

# MODALIDAD

## METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días del año.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

## DURACIÓN

80 horas

## IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un  
**DIPLOMA HOMOLOGADO**





*Working*

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza  
976 242 109 - info@workingformacion.com

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

