ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Inspección en Mataderos y Bienestar Animal: Inspección de Carnes y Trazabilidad para Veterinarios de Salud Pública

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa diseñado específicamente para veterinarios que desean potenciar su desempeño profesional en el ámbito de la salud pública alimentaria. En ICUFOR hemos desarrollado una formación rigurosa que responde a las exigencias actuales del sector, donde la seguridad de los alimentos de origen animal y la protección del bienestar animal constituyen pilares fundamentales de la práctica veterinaria oficial.

A lo largo del programa abordarás el marco normativo europeo y nacional que regula la actividad inspectora, profundizando en los procedimientos de inspección ante mortem y post mortem para las principales especies de abasto. Dominarás las técnicas de evaluación del bienestar animal durante el transporte y sacrificio, así como los protocolos de vigilancia de peligros biológicos, químicos y físicos.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo europeo, nacional y autonómico aplicable a la inspección de carnes, identificando las competencias, funciones y responsabilidades del veterinario oficial, el personal auxiliar y el operador de empresa alimentaria en el matadero.

Aplicar los procedimientos de inspección ante mortem, interpretando la información de la cadena alimentaria y los signos clínicos relevantes para emitir dictámenes fundamentados según especie.

Comprender los principios de higiene de las operaciones del matadero, verificando el cumplimiento de los programas de prerrequisitos y del sistema APPCC implantados por el operador.

Dominar los fundamentos científicos y legales del bienestar animal, evaluando los métodos de aturdimiento, las condiciones de transporte y el manejo previo al sacrificio conforme a los indicadores y protocolos de control establecidos.

Desarrollar las técnicas de inspección post mortem, diferenciando los hallazgos patológicos y aplicando los criterios de decomiso parcial, total, saneamiento y marcado sanitario en las distintas especies de abasto.

Identificar los principales peligros biológicos, químicos y físicos asociados a las carnes, aplicando los criterios microbiológicos, los planes de vigilancia de residuos y los programas de monitorización de resistencias antimicrobianas vigentes.

Objetivos del curso

Dominar los sistemas de trazabilidad cárnica, verificando la identificación animal, la trazabilidad interna del matadero y el etiquetado obligatorio de las carnes frescas conforme a la normativa aplicable.

Conocer la organización del control oficial en mataderos, utilizando las herramientas de planificación, documentación, gestión de incumplimientos, auditoría y mejora continua de la actividad inspectora.

Temario

01 Marco normativo y competencias del veterinario oficial en la inspección de mataderos

1.1. Evolución histórica de la inspección veterinaria en mataderos y su relevancia para la salud pública
1.2. Marco legislativo europeo aplicable a la inspección de carnes
1.3. Legislación nacional y autonómica complementaria en materia de inspección cárnica
1.4. Funciones, responsabilidades y autoridad del veterinario oficial en el matadero
1.5. Personal auxiliar y operador de empresa alimentaria: funciones y delimitación de responsabilidades

Temario

02 Bienestar animal durante el transporte y en las operaciones del matadero

2.1. Fundamentos científicos del bienestar animal aplicados al contexto del sacrificio
2.2. Normativa europea y nacional sobre protección de los animales durante el transporte
2.3. Condiciones de los corrales de espera y manejo de los animales previo al sacrificio
2.4. Métodos de aturdimiento: principios científicos, equipos y validación de eficacia
2.5. Sacrificio sin aturdimiento previo: marco legal, condiciones de autorización y supervisión veterinaria
2.6. Procedimientos normalizados de trabajo y figura del responsable de bienestar animal en el matadero
2.7. Vigilancia y control oficial del cumplimiento del bienestar animal en la línea de sacrificio

03 Inspección ante mortem: procedimientos, criterios y toma de decisiones

3.1. Objetivos, alcance y momento de realización de la inspección ante mortem
3.2. Información de la cadena alimentaria: contenido obligatorio, verificación y gestión documental
3.3. Examen clínico de los animales: metodología, signos relevantes y detección de enfermedades
3.4. Dictámenes de la inspección ante mortem: criterios, consecuencias operativas y documentación

Temario

04 Inspección post mortem: técnicas de inspección, hallazgos patológicos y dictámenes

4.1. Principios generales y organización de la inspección post mortem
4.2. Inspección post mortem en ganado bovino: procedimiento estandarizado y hallazgos principales
4.3. Inspección post mortem en ganado porcino: procedimiento estandarizado y hallazgos principales
4.4. Inspección post mortem en pequeños rumiantes
4.5. Inspección post mortem en otras especies de abasto
4.6. Criterios para la emisión de dictámenes post mortem
4.7. Marcado sanitario y marcado de identificación de las canales y piezas inspeccionadas
4.8. Gestión de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) generados en el matadero

Temario

05 Higiene de las operaciones del matadero: prerrequisitos y sistema de autocontrol

5.1. Diseño higiénico y requisitos estructurales de las instalaciones del matadero
5.2. Operaciones de faenado y procedimientos de trabajo higiénico en la línea de sacrificio
5.3. Prevención de la contaminación durante el eviscerado, desollado y procesado de canales
5.4. Control de la temperatura y gestión de la cadena de frío en el matadero
5.5. Programas de prerrequisitos del matadero
5.6. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en el matadero

Temario

06 Peligros para la salud pública asociados a las carnes: detección y control en el matadero

6.1. Principales peligros biológicos de transmisión cárnica y su relevancia epidemiológica
6.2. Encefalopatías espongiformes transmisibles y gestión del material especificado de riesgo
6.3. Peligros químicos: residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas y contaminantes ambientales
6.4. Peligros físicos en las operaciones de matadero: origen, prevención y detección
6.5. Criterios microbiológicos aplicables a canales y carnes frescas según la normativa vigente
6.6. Vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en el matadero
6.7. Papel del matadero como punto de vigilancia epidemiológica en el marco One Health

Temario

07 Trazabilidad de las carnes: sistemas, herramientas y verificación por el control oficial

7.1. Concepto, principios y marco legal de la trazabilidad en la cadena alimentaria
7.2. Identificación animal y su verificación sistemática en el matadero
7.3. Trazabilidad interna en el matadero: del animal vivo a la canal y sus derivados
7.4. Etiquetado de las carnes frescas: requisitos obligatorios y menciones facultativas
7.5. Gestión de incidencias de trazabilidad, alertas alimentarias y procedimientos de retirada

08 Gestión del control oficial, documentación y mejora continua en la inspección de mataderos

8.1. Organización y planificación del control oficial en mataderos
8.2. Documentación, registros y herramientas digitales de la actividad inspectora del veterinario oficial
8.3. Detección de incumplimientos, adopción de medidas coercitivas y coordinación interinstitucional
8.4. Auditorías del sistema de control oficial y formación continua del personal inspector

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

