

U N I V E R S I D A D  
**UNIANDES**

POWERED BY



**WORLD  
CULINARY  
AWARDS**

**CTT DE  
LOS ANDES**



**SANTO DOMINGO  
CAPITAL DE LA  
CARNE**



**ESPECIALISTA EN  
PROCESOS  
CÁRNICOS**

**DE DESHUESE DE ESPECIES  
DE BOVINOS Y PORCINOS**

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

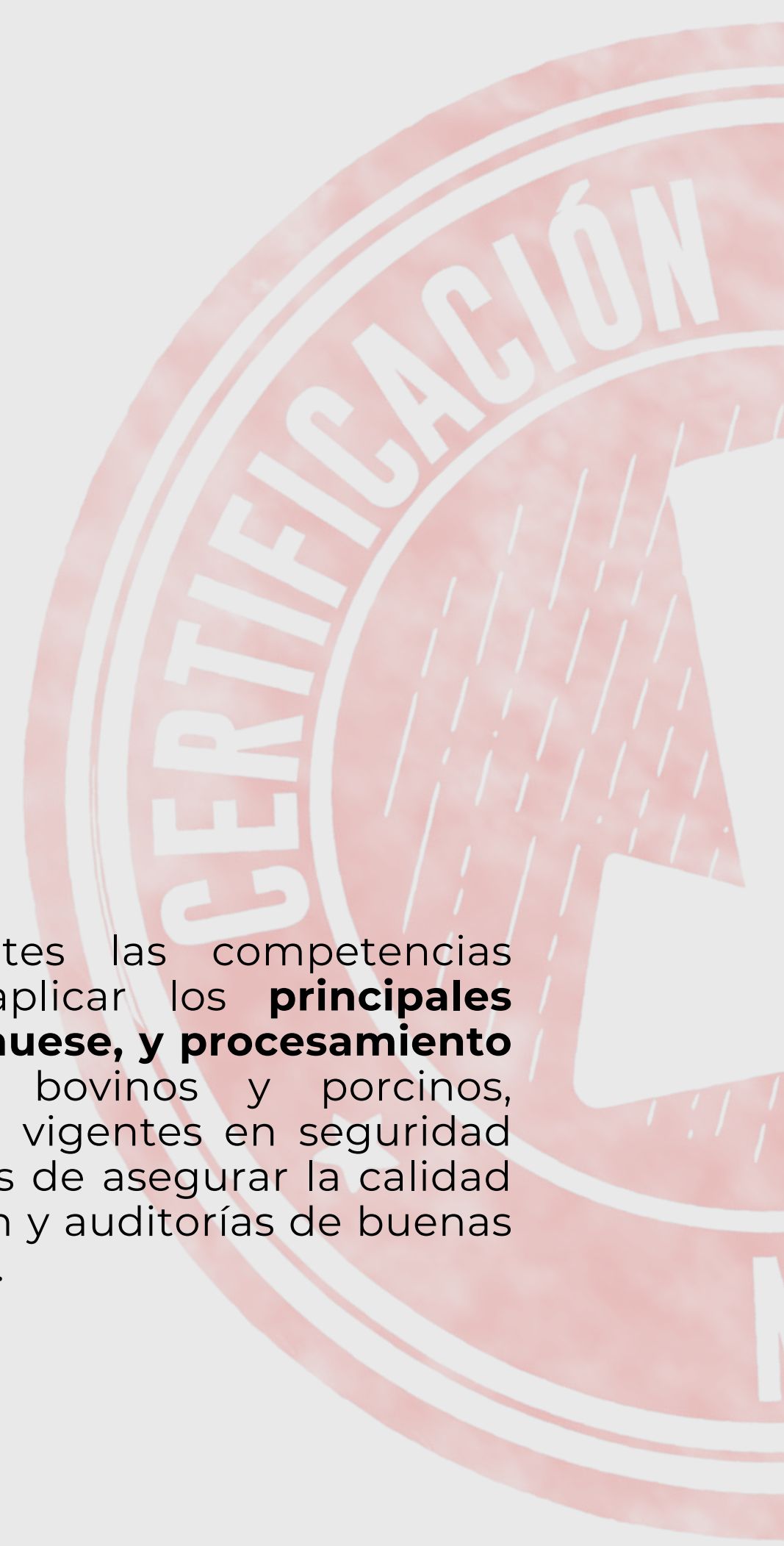
CERTIFICACIÓN PARA  
ESPECIALISTA EN

# PROCESOS CÁRNICOS

DE DESHUESE DE ESPECIES  
DE BOVINOS Y PORCINOS

## OBJETIVO

Desarrollar en los participantes las competencias necesarias para conocer y aplicar los **principales procesos de faenamiento, deshuese, y procesamiento de productos cárnicos** de bovinos y porcinos, cumpliendo con las normativas vigentes en seguridad alimentaria e inocuidad, además de asegurar la calidad mediante técnicas de inspección y auditorías de buenas prácticas de manufactura (BPM).





¿A quién esta

## DIRIGIDO?

- Empresarios y emprendedores en el sector cárnico, dueños de negocios de carnicerías, tercenas, frigoríficos.

## DURACIÓN

**60** Horas.

**Modalidad**  
**PRESENCIAL**  
60% PRÁCTICO

## BENEFICIOS CERTIFICACIÓN

**Prácticas** en instalaciones reales

Mejora de **Calidad y Competitividad**

**Networking** con profesionales y expertos en el área.

**Modalidad** flexible y profesionales calificados.

**Certificación** avalada por la UNIANDES la universidad más grande del Ecuador

## CONTENIDO

- **Módulo 1:** FAENAMIENTO
- **Módulo 2:** DESHUESE BOVINOS (RESES)
- **Módulo 3:** DESHUESE PORCINOS (CERDOS)
- **Módulo 4:** CUMPLIMIENTO NORMATIVO BPM
- **Módulo 5:** CALIDAD DE CARNE




**Inicio:**  
**24**  
Enero 2025



**Costo:**  
\$460

**MÁS INFORMACIÓN**

 **099 425 3816**

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