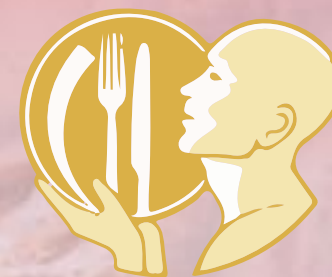


UNIVERSIDAD  
**UNIANDES**  
Inspira

POWERED BY



**WORLD  
CULINARY  
AWARDS**

# **CERTIFICACIÓN ESPECIALISTA EN PROCESOS CÁRNICOS**

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



**CTT DE  
LOS ANDES**

**ZERO LAB**  
BY UNIANDES

**UNIANDES**  
ALTA COCINA

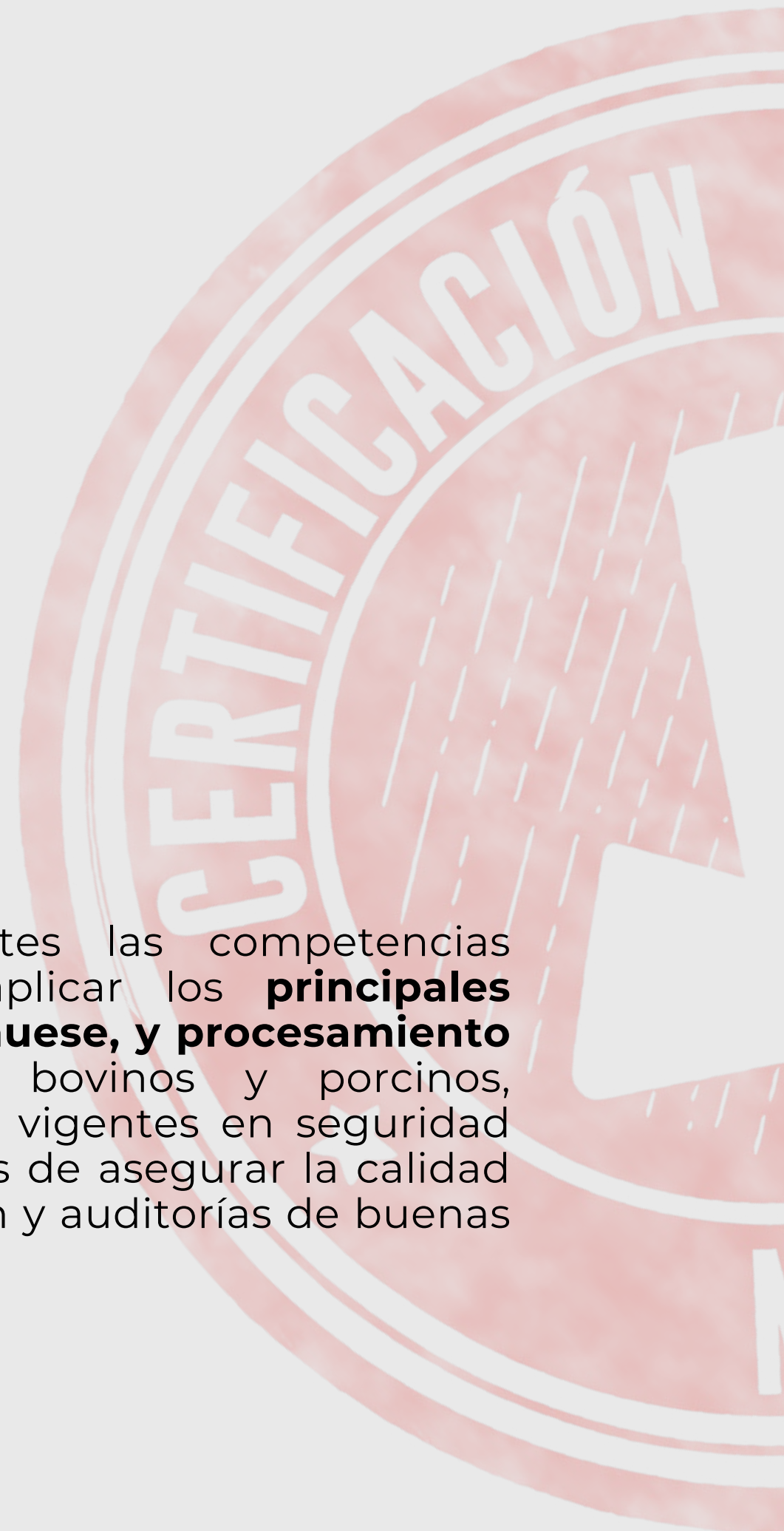
CERTIFICACIÓN PARA  
ESPECIALISTA EN

# 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**  
80% 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:**  
**19** Octubre  
2025

**INSCRIPCIONES AQUÍ**



**099 516 8416**

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

# UNIVERSIDAD UNIANDES *Inspira*

POWERED BY



**WORLD  
CULINARY  
AWARDS**



SANTO DOMINGO  
**CAPITAL DE LA  
CARNE**

**CTT DE  
LOS ANDES**

**ZERO LAB**  
BY UNIANDES

**UNIANDES**  
ALTA COCINA