

Homologado:



# Clasificación de Canales de Vacuno Pesado

FECHA: 28 DE FEBRERO – 1 DE MARZO DE 2018

LUGARES DE REALIZACIÓN:

UNIV. CATÓLICA ÁVILA-CAMPUS INMACULADA (AVDA. LA INMACULADA, I-A, ÁVILA) Y MATADERO FRIGORÍFICO DE ÁVILA (POL. IND. HERVENCIAS, ÁVILA)

**Miércoles, 28 de FEBRERO**

**MAÑANA – Teoría  
(instalaciones Universidad)**

**09:15 h — 09:30 h**

Entrega de documentación. Recepción de alumnos. Presentación del Curso.

**09:30 h — 10:30 h**

“Aspectos legales y fundamentos del sistema de clasificación y registro de precios de canales de vacuno pesado”.

*D. Rufino J. Gil Guerra. Experto Nacional y representante español del MAGRAMA en el Comité de Clasificación de Vacuno y Ovino de la UE*

**10:30 h — 11:30 h**

“Descripción del sistema de clasificación de canales. Modelo SEUROP. Presentación, faenado, pesaje y oreo”.

*D. Rufino J. Gil Guerra*

**11:30 h — 12:00 h** Descanso

**12:00 h — 13:00 h**

“Práctica de Clasificación de Canales mediante dinámica de grupos”

*D. Rufino J. Gil Guerra*

**13:00 h — 14:00 h**

“Modelo comunitario de clasificación de ovino. La máquina de clasificación: funcionamiento y modelos homologados”

*D. Rufino J. Gil Guerra*

**14:15 h** Comida

**TARDE - Práctica  
(instalaciones Matadero Ávila)**

**16:00 — 19:00 h**

I.- Prácticas correctas de faenado.

II.- Preparación de canales para su clasificación y uso de la presentación tipo. Pesada, oreo e identificación.

III.- Bases prácticas de la clasificación de acuerdo con el modelo SEUROP: práctica de clasificación sobre 40 canales escogidas al efecto. Discusión y puesta en común de los resultados del ejercicio.

**Jueves, 1 de MARZO**

**TARDE - Práctica  
(instalaciones Matadero Ávila)**

**16:00 h — 17:00 h**

“Visionado de fotografías de canales calificadas y comentarios del “COMMUNITY INSPECTION COMMITTEE ON BEEF CARCASE CLASSIFICATION” a los Estados Miembros. Clasificación en otros Estados de la UE “.

*D. Rufino J. Gil Guerra*

**17:00 h — 18:00 h**

Ejercicio práctico sobre un mínimo de 20 canales.

**18:00 h — 19:00 h**

Ejercicio práctico de evaluación: ejercicio selectivo sobre 40 canales escogidas al azar con una prueba individual. Comentario de los resultados.

**19:00 h** Conclusiones finales y clausura.

**Organizado por:**



**Colaboran:**



Dirección General de Producción  
Agropecuaria e Infraestructuras Agrarias



**UCAV**  
www.ucavila.es



## ASPECTOS PRÁCTICOS RELACIONADOS CON EL CURSO:

- Una vez que el alumno haya finalizado con éxito el curso, le será expedido el correspondiente carnet de clasificador homologado con clave y foto. En caso de pérdida, habrá posibilidad de una renovación gratuita.
- Es conveniente **llevar ropa de abrigo** para la realización de las partes prácticas en salas frigoríficas.
- El alumno recibirá todo el material necesario para la realización del curso, tanto de la parte teórica como práctica.
- Se proporcionarán calzas, batas, gorros y guantes para la realización de la parte práctica del curso.
- En el coste del curso se incluye la **comida de la 1ª jornada**.
- Para cualquier **duda**, puedes contactar con Urcacyl en el teléfono: **983 239515**

## COSTE DEL CURSO (POR ALUMNO):

Coste del Curso –	195,00 €
IVA aplicable formación (21 %)	40,95 €
<b>Total coste del Curso</b>	<b>235,95 €</b>

## INSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA:

1. Ingresar la cantidad de **235,95 €** en el siguiente número de cuenta: **ES28 30170557812130932821**, indicando en observaciones el nombre y teléfono de contacto del alumno y matadero del que procede, siendo el **20 de febrero** la fecha límite para realizar el ingreso.
2. Una vez se haya realizado el ingreso, éste debe ser comunicado enviando el justificante de pago escaneado a la siguiente dirección de correo electrónico: [adecoca@urcacyl.es](mailto:adecoca@urcacyl.es)  
Posteriormente, Urcacyl confirmará la aceptación de la matrícula.