



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**AGAN0112 Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos,
Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despique (Certificado de
Profesionalidad Completo)**





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

AGAN0112 Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos, Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despiece (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
830 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad AGAN0112 Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos, Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despiece, regulada en el Real Decreto correspondiente, y tomando como referencia la Cualificación Profesional. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Sello de Control de Calidad, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 1005)

Descripción

En el ámbito de la familia profesional Agraria es necesario conocer los aspectos fundamentales en Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos, Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despiece. Así, con el presente curso del área profesional Ganadería se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos, Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despiece.

Objetivos

- Realizar el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales,
- Realizar el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos.
- Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano. Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario.
- Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece.
- Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales de la familia profesional Agraria y más concretamente en el área profesional Ganadería, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados en Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos, Establecimientos de

Manipulación de Caza y Salas de Despiece.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad AGAN0112 Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos, Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despiece certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional como trabajador dependiente, formando parte de un equipo de inspección, en mataderos en los que se sacrifican y faenan animales de abasto (ungulados, aves, lagomorfos) y caza de cría, encada una de las áreas de la línea de sacrificio y faenado: recepción de animales, aturdimiento, sacrificio, sangrado, escaldado, desollado, eviscerado, preparación, enfriamiento y almacenamiento de canales, en salas de despiece en las que se deshuesan, despiezan y preparan canales y en establecimientos de manipulación de caza donde se prepara la caza y su carne, bajo la supervisión y orientación del responsable de los controles sanitarios.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. INSPECCIÓN "ANTE MORTEM" DE ANIMALES Y OTRAS OPERACIONES PREVIAS AL SACRIFICIO

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DOCUMENTAL SANITARIO Y DE BIENESTAR DE LOS ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN ANIMAL Y DOCUMENTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO DE ANIMALES DESTINADOS AL SACRIFICIO.

1. Sistemas de identificación animal.
 1. - Identificación oficial.
 1. * Identificación en bovino.
 2. * Identificación en ovino y caprino.
 3. * Identificación en porcino.
 4. * Identificación en otras especies.
 5. * Identificación en aves y conejos.
 6. * Identificación de manejo.
2. Información de la cadena alimentaria.
3. Buenas prácticas ganaderas.
4. Normas de higiene aplicables a la producción primaria.
5. Documentación de acompañamiento de animales para el sacrificio y de animales de caza silvestre y de cría.
6. Sistemática para el control de la documentación de acompañamiento de animales y de las condiciones de transporte, descarga y conducción a estabulación.
7. Movimiento pecuario:
 1. - Comercio internacional de animales vivos.
8. Sistemas de registro de la documentación de acompañamiento de animales:
 1. - Registros manuales.
 2. - Registros informáticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE LAS CONDICIONES DEL TRANSPORTE Y DESCARGA DE LOS ANIMALES DESTINADOS A SACRIFICIO.

1. Transporte de animales de abasto.
 1. - Medios de transporte de animales.
 2. - Contenedores de transporte de animales.
2. Bienestar animal en transporte.
3. Requisitos de limpieza y desinfección
 1. - De vehículos y medios de transporte.
 2. - De contenedores.
4. Criterios de bienestar animal y de higiene en el manejo de animales en la descarga.
5. Criterios de bienestar animal en la conducción de animales.
6. Actuaciones como consecuencia de los controles.
7. Registro de la información recogida y de incidencias.
 1. - Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «ante mortem» e incidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DE ANIMALES, BIENESTAR ANIMAL Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

1. Normativa en materia de identificación y registro de animales.
2. Normativa sobre higiene de la producción primaria.
3. Normativa en materia de bienestar animal.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2. ESTABULACIÓN DE ANIMALES EN MATADERO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE LAS CONDICIONES DE ESTABULACIÓN DE ANIMALES DESTINADOS A SACRIFICIO.

1. Requisitos higiénico-sanitarios en alojamientos de estabulación de animales.
2. Organización y métodos de producción de animales.
3. Requisitos medioambientales de los alojamientos de estabulación.
4. Requisitos de bienestar animal en la estabulación de animales.
 1. - Necesidades de espacio y refugio.
 2. - Necesidades de agua y alimento.
 1. * El ayuno previo al sacrificio
 3. - Necesidades de ventilación e iluminación.
 4. - Tiempos de permanencia en estabulación.
 1. * Animales no destetados.
5. Periodicidad en la inspección ante mortem de animales estabulados.
6. Valoración del estado de limpieza de animales.
7. Identificación y aislamiento de animales enfermos y sospechosos.
 1. - Lazareto y consigna de animales.
8. Registro de incidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA ESTABULACIÓN DE ANIMALES DESTINADOS A SACRIFICIO.

1. Reglamentos de higiene.
2. Normativa medioambiental.
3. Normativa sobre ordenación sanitaria de alojamientos ganaderos.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 3. INSPECCIÓN ANTE MORTEM DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FISIOLÓGÍA DE LAS ESPECIES DE UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA SACRIFICADOS EN MATADEROS.

1. Fisiología general.
2. Comportamiento animal.
 1. - Fisiología del estrés.
 2. - El estrés en el comportamiento animal.
3. Fisiología de los sistemas:
 1. - Locomotor.
 2. - Respiratorio.

3. - Digestivo.
4. - Cardiocirculatorio y linfático.
5. - Genitourinario.
6. - Nervioso y sensorial.
7. - Endocrino.
8. - Inmunitario.
4. Fisiología de la piel.
5. Procedimientos de inspección ante mortem en animales destinados a sacrificio.
6. Procedimientos de inspección ante mortem en animales destinados a sacrificio:
 1. - Aptitud de los animales para el sacrificio.
 1. * Animales aptos.
 2. * Animales no aptos.
 3. * Sacrificio de urgencia o emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTUDIO DE LAS ENFERMEDADES DE ESPECIES DE UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA.

1. Microbiología y patología general.
 1. - Conceptos básicos.
2. Enfermedades infecciosas de origen:
 1. - Bacteriano.
 2. - Vírico.
 3. - Parasitario.
 4. - Fúngico.
3. Anomalías congénitas.
4. Afecciones toxicológicas.
5. Afecciones yatrogénicas:
 1. - Por administración de sustancias, medicamentos/vacunas.
6. Signos relacionados con la administración de productos o sustancias, observables en el animal vivo.
7. Principales zoonosis.
8. Patologías de los sistemas:
 1. - Locomotor.
 2. - Respiratorio, circulatorio y linfático.
 3. - Digestivo.
 4. - Reproductor y urinario.
 5. - Nervioso y órganos sensoriales.
 6. - Endocrino e inmunitario.
 7. - Síntomas y signos de estas patologías.
9. Patología de la piel:
 1. - Síntomas y signos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA INSPECCIÓN ANTE MORTEN DE ANIMALES.

1. Legislación sobre higiene de la producción primaria.
2. Legislación en materia de prevención, lucha y control de zoonosis.
3. Normativa sobre medicamentos y residuos de medicamentos en alimentos de origen animal.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

MÓDULO 2. EXAMEN INICIAL DE INSPECCIÓN "POST MORTEM" DE CANALES Y DESPOJOS

UNIDAD FORMATIVA 1. HIGIENE EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPO PARA INSPECCIÓN POST MORTEM.

1. Indumentaria:
 1. - Ropa de trabajo:
 1. * Mono o bata.
 2. * Mandil.
 3. * Gorro.
 4. * Calzado.
 5. * Guantes y gafas.
 6. * Protectores auditivos.
2. Equipo y accesorios de trabajo:
 1. - Cuchillos y sus tipos.
 2. - Otras herramientas de corte:
 1. * Tijeras.
 2. * Escalpelo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO Y UTENSILIOS USADOS EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM.

1. Uso y empleo correctos del equipo.
2. Limpieza y desinfección de equipo, herramientas y accesorios:
 1. - Pauta de limpieza.
 2. - Productos de limpieza utilizados.
 3. - Procedimientos de desinfección.
 4. - Equipos de desinfección.
 5. - Esterilización.
3. Conservación y mantenimiento de equipo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CÁRNICA.

1. Pulcritud e higiene personal en la manipulación de:
 1. - Canales.
 2. - Vísceras.
 3. - Carnes.
 4. - Hábitos higiénicos.
2. Pautas higiénicas de trabajo.
3. Zonas sucias y zonas limpias en el matadero:
 1. - Flujos en la cadena de sacrificio y faenado.
 2. - Secciones o zonas en el matadero.
4. Contaminación de canales y despojos:
 1. - Contaminación microbiológica.
 2. - Contaminación física.
 3. - Contaminación química.
 4. - Orígenes o fuentes de contaminación.
5. Palpación en incisión de tejidos y órganos en las canales:

1. - Palpación e incisión de músculos.
2. - Palpación e incisión de vísceras.
3. - Palpación e incisión de ganglios.
6. Peligros o riesgos de contaminación por incisión.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE HIGIENE EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM.

1. Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal.
2. Normativa sobre utilización de productos de higiene alimentaria.
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2. INSPECCIÓN POSTMORTEM DE UNGULADOS DOMÉSTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN ANATÓMICA «POST MORTEM» DE ESPECIES DE UNGULADOS DOMÉSTICOS SACRIFICADOS EN MATADEROS.

1. Anatomía de los sistemas:
 1. - Locomotor.
 2. - Respiratorio.
 3. - Digestivo.
 4. - Circulatorio y linfático.
 5. - Reproductor y urinario.
 6. - Nervioso y sensorial.
 7. - Endocrino e inmunitario.
2. Anatomía de la piel:
 1. - Zonas o regiones de inyección o implante.
3. Identificación de especies mediante el estudio de partes de animales.
 1. - Apreciación de edad y sexo.
 2. - Fórmulas dentarias.
4. Marcados sanitario y de identificación:
 1. - Marcas de identificación.
 2. - Características.
 3. - Utilización.
 4. - Gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN ANATOMOPATOLÓGICA EN LA INSPECCIÓN «POST MORTEM» DE LAS ESPECIES DE UNGULADOS DOMÉSTICOS SACRIFICADOS EN MATADEROS

1. Anatomía patológica general.
2. Tipos de lesiones.
3. Identificación de lesiones.
4. Carnes defectuosas:
 1. - PSE (pálidas, blandas y exudativas).
 2. - DFD (oscuras, firmes y secas).
5. Anatomía patológica de los sistemas:
 1. - Locomotor.
 2. - Respiratorio.
 3. - Digestivo.

4. - Circulatorio y linfático.
 5. - Reproductor y urinario.
 6. - Nervioso y sensorial.
 7. - Endocrino e inmunitario.
6. Anatomía patológica de la piel.
 7. Detección de anormalidades.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN «POST MORTEM» EN MATADEROS Y SALAS DE MANIPULACIÓN DE CARNE.

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en las especies de ungulados domésticos:
 1. - Bovinos.
 2. - Ovinos y caprinos.
 3. - Porcinos.
 4. - Equinos.
2. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones.
3. Sistemática de la toma de muestras para la investigación de triquina y otros análisis complementarios.
4. Actuaciones como consecuencia de los controles.
5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA EN INSPECCIÓN POST MORTEM DE UNGULADOS DOMÉSTICOS.

1. Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal.
2. Normativa de aplicación.
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
4. Normativa sobre identificación y marcado sanitario.

UNIDAD FORMATIVA 3. INSPECCIÓN POSTMORTEM DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS DE CRÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN POST MORTEM» DE AVES Y LAGOMORFOS SACRIFICADOS EN MATADEROS.

1. Anatomía de sistemas:
 1. - Locomotor.
 2. - Respiratorio.
 3. - Digestivo.
 4. - Circulatorio y linfático.
 5. - Reproductor y urinario.
 6. - Nervioso y órganos sensoriales.
 7. - Endocrino e inmunitario.
2. Anatomía de la piel.
3. Presentación de canales.
4. Con o sin vísceras.
5. Con o sin patas, cuello y cabeza en aves.
6. Marcados sanitario y de identificación:
 1. - Marcas de identificación.

2. - Características.
3. - Utilización.
4. - Gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN ANATOMOPATOLÓGICA EN LA INSPECCIÓN «POST MORTEM» DE AVES Y LAGOMORFOS SACRIFICADOS EN MATADEROS.

1. Anatomía patológica general.
2. Identificación de especies:
 1. - Especies de aves:
 1. * Pollos, gallinas y otras gallináceas.
 2. * Pavos.
 3. * Patos, gansos y ocas.
 4. * Otras especies.
 2. - Especies de lagomorfos:
 1. * Conejos.
 2. * Liebres.
3. Tipos de lesiones.
4. Identificación de lesiones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN «POST MORTEM» EN MATADEROS Y SALAS DE MANIPULACIÓN DE CARNE DE AVES Y LAGOMORFOS.

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en aves de corral y lagomorfos de cría:
 1. - Aves:
 1. * Pollos.
 2. * Pavos.
 3. * Gallinas.
 4. * Patos, gansos y ocas.
 5. * Otras especies.
 2. - Lagomorfos:
 1. * Conejos.
 2. * Liebres.
2. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones.
3. Sistemática de la toma de muestras para análisis rutinarios y complementarios.
4. Actuaciones como consecuencia de los controles.
5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE INSPECCIÓN POST MORTEM DE AVES Y LAGOMORFOS.

1. Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal.
2. Normativa de aplicación.
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
4. Normativa sobre identificación y marcado sanitario.

UNIDAD FORMATIVA 4. INSPECCIÓN POST MORTEM DE CAZA DE CRÍA Y SALVAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN ANATÓMICA «POST MORTEM» DE ESPECIES CINEGÉTICAS DE CRÍA Y SALVAJES.

1. Especies de interés cinegético:
 1. - De caza mayor.
 2. - De caza menor.
2. Anatomía general de especies cinegéticas.
3. Anatomía de los sistema y aparatos:
 1. - Locomotor.
 2. - Respiratorio.
 3. - Digestivo.
 4. - Circulatorio y linfático.
 5. - Reproductor y urinario.
 6. - Nervioso y sensoriales.
 7. - Endocrino e inmunitario.
4. Anatomía de la piel.
5. Marcados sanitario y de identificación:
 1. - Marcas de identificación.
 2. - Características.
 3. - Utilización.
 4. - Gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN ANATOMOPATOLÓGICA EN LA INSPECCIÓN «POST MORTEM» DE LAS ESPECIES DE CAZA DE CRÍA Y CAZA SALVAJE.

1. Anatomía patológica general.
2. Lesiones:
 1. - Tipos.
 2. - Identificación.
 3. - Lesiones de caza.
3. Anatomía patológica de los sistemas y aparatos:
 1. - Locomotor.
 2. - Respiratorio.
 3. - Digestivo.
 4. - Circulatorio y linfático.
 5. - Reproductor y urinario.
 6. - Nervioso y de órganos sensoriales.
 7. - Endocrino e inmunitario.
4. Anatomía patológica de la piel.
5. Detección de anormalidades.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN «POST MORTEM» EN MATADEROS Y SALAS DE MANIPULACIÓN DE CARNE DE ESPECIES DE CAZA DE CRÍA Y SALVAJES.

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en especies de caza de cría y salvajes:
 1. - Ungulados.
 2. - Suidos.
 3. - Aves.
 4. - Lagomorfos.

2. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones.
3. Sistemática de la toma de muestras para análisis:
 1. - Triquinoscópio.
 2. - Rutinarios.
 3. - Complementarios.
4. Actuaciones como consecuencia de los controles.
5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE INSPECCIÓN POST MORTEM DE ESPECIES DE CAZA DE CRÍA Y SALVAJES.

1. Legislación sobre controles de higiene en especies animales de caza.
2. Legislación sobre control oficial de triquinosis.
3. Normativa de aplicación.
4. Normativa sobre marcado sanitario y de identificación.
5. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

MÓDULO 3. GESTIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE MATERIALES ESPECIFICADOS DE RIESGO (MERS).

1. Encefalopatías espongiformes transmisibles:
 1. - EEB.
 2. - Tembladera o Scrapie.
2. Sistemas de control de las EETs.
3. Materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad:
 1. - MERs en ovino y caprino.
 2. - MERs en bovino.
4. Higiene en la retirada/extracción de los MERs.
5. Manipulación y marcado.
6. Etiquetado y marcado de las canales con MERs.
7. Plantas de tratamiento autorizadas de MERs.
8. Transporte y documentación de acompañamiento.
9. Sistemática de los controles sanitarios.
10. Verificación de los autocontroles del operador.
11. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de MERs.
12. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH).

1. Concepto y categorización de los SANDACH.
 1. - MER categoría 1.
 2. - MER categoría 2.
 3. - MER categoría 3.
2. Gestión de los SANDACH.
 1. - Higiene en la manipulación.

2. - Higiene en el almacenamiento.
3. - Higiene en la retirada del establecimiento.
3. Destinos y usos autorizados de los SANDACH.
4. Transporte y documentación de acompañamiento.
5. Sistemática de los controles sanitarios.
6. Verificación de los autocontroles del operador.
7. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación al control de los SANDACH.
8. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
9. Prevención de riesgos laborales en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

1. Legislación sobre SANDACH.
2. Normativa de aplicación.
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

MÓDULO 4. TOMA DE MUESTRAS ANIMALES Y PRUEBAS DE LABORATORIO DEL CONTROL SANITARIO

UNIDAD FORMATIVA 1. SISTEMÁTICA DE MUESTREO Y AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO PARA LA RECOGIDA Y PREPARACIÓN DE MUESTRAS EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Nociones de muestreo.
2. Tipos de sustratos de toma de muestras:
 1. - Tejidos.
 2. - Vísceras.
 3. - Fluidos o líquidos.
 4. - Superficies.
3. Recogida de muestras.
4. Preparación de muestras.
5. Identificación de muestras.
6. Trazabilidad de las muestras.
7. Conservación de muestras.
8. Transporte de las muestras.
9. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la recogida y preparación de muestras.
10. Registro y archivo de los resultados de los controles.
11. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MUESTREOS Y ANÁLISIS DE VERIFICACIÓN PARA EL AUTOCONTROL DE ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Análisis de laboratorio en la vigilancia y verificación de los autocontroles.
2. Microbiología de superficies de zonas de trabajo y equipos.
3. Microbiología de canales.

1. - Frecuencias de muestreo.
4. Obtención de muestras y localizaciones.
5. Interpretación de resultados.
6. Procedimientos de ensayos.
7. Trazabilidad y almacenamiento de muestras.
8. Verificación de desinfectante residual en el agua.
 1. - Procedimiento de toma de muestras de agua.
 2. - Procedimiento de ensayo.
9. Interpretación de resultados.
10. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA TOMA DE MUESTRAS Y PRUEBAS DE LABORATORIO.

1. Normativa sobre la toma de muestras.
2. Normativa sobre autocontrol.
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL SANITARIO EN CARNES PARA LA DETERMINACIÓN DE TRIQUINOSIS, ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (ETT) Y OTRAS ENFERMEDADES ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOGIDA Y PREPARACIÓN DE MUESTRAS PARA INVESTIGACIÓN DE ENFERMEDADES ANIMALES EN MATADEROS Y ESTABLECIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Enfermedades de animales objeto de planes de vigilancia y control.
2. Planes de vigilancia de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs).
3. Otras enfermedades zoonóticas:
 1. - Cisticercosis.
 2. - Hidatidosis.
4. Recogida y preparación de muestras para la vigilancia y control de enfermedades de animales.
5. Registros y archivos de resultados.
6. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).
7. Prevención de riesgos laborales en la recogida de muestras animales y en la realización de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INVESTIGACIÓN DE TRIQUINA EN MATADERO Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Triquinosis:
 1. - Etiología.
 2. - Ciclo biológico del parásito.
 3. - Epidemiología.
 4. - Especies sensibles.
2. Recogida de muestras de las canales:
 1. - En la especie porcina.
 2. - En otras especies.
3. Métodos de detección:
 1. - Tipos.

2. - Procedimientos de ensayo.
4. Trazabilidad de las muestras.
5. Trazabilidad de las carnes.
6. Mercado sanitario.
7. Planes de contingencia
 1. - Protocolo de actuación en un caso positivo.
8. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la investigación de triquina.
9. Registros y archivos de resultados.
10. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE TOMA DE MUESTRAS PARA INVESTIGACIÓN DE ENFERMEDADES ANIMALES EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Normativa sobre Encefalopatías Espongiformes Transmisibles.
2. Normativa sobre triquinosis.
3. Normativa sobre otras enfermedades animales.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 3. INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE SUSTANCIAS EN CARNES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CATEGORIZACIÓN DE RESIDUOS DE SUSTANCIAS EN CARNES.

1. Residuos químicos en las carnes:
 1. - Concepto.
 2. - Clasificación.
 3. - Contaminantes.
 4. - Metales pesados.
 5. - Inhibidores o antibióticos.
 6. - Sustancias prohibidas.
 7. - Antiparasitarios.
 8. - Antiinflamatorios.
 9. - Hormonas.
 10. - Otros.
2. Límite máximo de residuos (LMR).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE SUSTANCIAS EN CARNES.

1. Recogida y preparación de muestras para el control de residuos químicos en carnes.
2. Ensayos de:
 1. - Beta-agonistas.
 2. - Hormonas.
 3. - Sustancias prohibidas.
 4. - Sustancias autorizadas.
 5. - Contaminantes.
 6. - Otros residuos.
3. Equipos.
4. Reactivos.
5. Procedimientos.
6. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en los ensayos.

7. Protocolo de actuación en caso positivo.
8. Registros y archivos de resultados.
9. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS EN CARNES.

1. Normativa sobre residuos en carnes.
2. Normativa sobre medicamentos veterinarios.
3. Normativa sobre investigación de residuos.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

MÓDULO 5. OPERACIONES AUXILIARES DE INSPECCIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL DESPIECE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD EN EL DESPIECE DE CANALES.

1. Canales
 1. - Tipos de canales.
 2. - Características de las canales.
 3. - Manipulación de las canales.
2. Diferenciación específica de carnes.
3. Marcas sanitarias y/o de identificación de las carnes.
4. Trazabilidad de canales, carnes y despojos:
 1. - Concepto.
 2. - Elementos y fases de implantación.
 3. - Sistemas de trazabilidad.
5. Etiquetado de la carne:
 1. - Presentación.
 2. - Publicidad.
 3. - Requisitos legales.
6. Registros y documentación de acompañamiento de las canales y carnes:
 1. - Tipos de registros y documentación.
 2. - Datos o información a registrar.
 3. - Elementos de control de los registros.
7. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales.
8. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSPECCIÓN Y CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS SALAS DE DESPIECE.

1. Criterios de higiene, inspección y control en el despiece y durante el almacenamiento y distribución de carnes y despojos.
2. Alteraciones de las carnes y despojos.
3. Manipulación de carnes y despojos no aptos para el consumo
 1. - MER en el despiece.
4. Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en las salas de despiece.
5. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con la higiene y seguridad

alimentaria en las salas de despiece.

6. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa.
7. Prevención de riesgos laborales en la inspección sanitaria del despiece.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA EN LA INSPECCIÓN Y CONTROL DEL DESPIECE.

1. Normativa sobre etiquetado, marcado, presentación y publicidad de las carnes.
2. Normativa sobre trazabilidad.
3. Normativa sobre higiene alimentaria.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

MÓDULO 6. PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) Y DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL (APPCC)

UNIDAD FORMATIVA 1. CONDICIONES HIGIÉNICAS PARA PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÚTILES DE ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDICIONES DE DISEÑO HIGIÉNICO Y MANTENIMIENTO DE MATADEROS, SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza:
 1. - Concepto.
 2. - Funciones.
 3. - Diseño y organización.
 4. - Tecnología y comercio.
2. Aspectos higiénicos a considerar en su:
 1. - Diseño.
 2. - Planificación.
 3. - Construcción.
 1. * Materiales higiénicos.
3. Exigencias higiénicas específicas de
 1. - Instalaciones
 1. * Abastecimiento y suministro de agua
 2. * Equipos de limpieza y desinfección
 1. ** de instalaciones, equipos y útiles
 2. ** de vehículos de transporte de animales
 3. ** de vehículos de transporte de canales, carnes y despojos
 3. * Eliminación de aguas residuales
 4. * Ventilación e iluminación
 2. - Servicios
4. Características técnico-sanitarias del almacenamiento frigorífico de:
 1. - Canales en sus presentaciones.
 2. - Despiece de canales.
 3. - Carnes y despojos.
5. Higiene ambiental.
6. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del establecimiento.
7. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DE LA HIGIENE DE ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPOS.

1. Superficies en contacto con alimentos:
 1. - Criterios de diseño y mantenimiento higiénicos.
 2. - Requisitos de los materiales.
 3. - Limpieza y desinfección.
 1. * Procedimientos, equipos y productos.
2. Protocolos de LDDD.
3. Controles de verificación de higiene.
4. Funciones del auxiliar en relación con la valoración de la higiene.
5. Prevención de riesgos laborales:
 1. - Ergonomía e higiene.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE DEL PERSONAL Y DE SUS PRÁCTICAS DE TRABAJO EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Higiene del personal:
 1. - Indumentaria y equipo de trabajo.
 2. - Hábitos y rutinas higiénicos.
 3. - Requisitos legales.
2. Riesgos para la salud asociados a la manipulación de carnes y despojos.
 1. - La salud del manipulador.
 2. - Fuentes de contaminación.
 3. - Contaminación cruzada.
3. Modelo de educación y formación sanitaria de los manipuladores.
4. Guía de buenas prácticas de manipulación de acuerdo al puesto de trabajo.
5. Funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene del personal.
6. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Normativa básica sobre condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos cárnicos.
2. Normativa sobre higiene de materiales en contacto con alimentos.
3. Normativa sobre manipuladores de alimentos.
4. Normativa sobre prevención riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN EL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES, Y PREPARACIÓN DE SUS CARNES Y DESPOJOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS DE BIENESTAR ANIMAL EN SU RELACIÓN CON LA HIGIENE ALIMENTARIA.

1. Bienestar animal:
 1. - En la granja.
 2. - En el transporte.
 3. - En el sacrificio.
2. Bienestar de los animales en:

1. - En la descarga en matadero.
2. - En la conducción en matadero.
3. - En la contención o sujeción de los animales.
4. - En el aturdimiento.
3. Aturdimiento:
 1. - Procedimientos o técnicas.
 2. - Equipos.
4. Sacrificio religioso:
 1. - Rito kosher.
 2. - Rito Halal.
5. Sacrificio de animales enfermos y sospechosos de padecer enfermedad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN EL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO, AVES Y CAZA.

1. Sangrado:
 1. - Zonas anatómicas para el sangrado.
 2. - Técnicas de sangrado.
 3. - Recogida higiénica de la sangre.
 1. * Equipos y aprovechamiento de la sangre.
2. Higiene de las operaciones de faenado:
 1. - Desollado.
 2. - Escaldado.
 3. - Chamuscado.
 4. - Pelado o desplumado.
3. Evisceración:
 1. - Técnicas y equipos.
 2. - Operaciones complementarias: técnicas y equipos.
4. Despojos comestibles y subproductos:
 1. - Tipos.
 2. - Características.
 3. - Manipulación higiénica.
5. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del sacrificio y el faenado.
6. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE EN LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE CANALES Y DESPOJOS DE ANIMALES DE ABASTO, AVES Y CAZA.

1. Oreo y enfriamiento de canales y despojos:
 1. - Exigencias legales.
2. Almacenamiento de canales y despojos
 1. - Exigencias legales.
3. Higiene en la manipulación de canales y despojos.
4. Higiene en el almacenamiento de canales y despojos.
5. Higiene en el transporte y expedición de canales y despojos.
6. Trazabilidad.
7. Etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE SACRIFICIO, FAENADO Y

PREPARACIÓN DE CANALES Y DESPOJOS.

1. Normativas comunitarias y nacionales sobre bienestar animal.
2. Normativa sobre higiene del sacrificio y faenado.
3. Normativa sobre preparación y manipulación de canales y despojos.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 3. EVALUACIÓN Y CONTROL DE LA HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Programas generales de higiene (PGH) en el sistema de autocontrol de la empresa.
2. Control del suministro de agua.
3. Limpieza, desinfección y control de plagas:
 1. - Procedimientos.
 2. - Condiciones.
 3. - Comprobación de su eficacia.
4. Plan de mantenimiento de la cadena de frío:
 1. - Control.
 2. - Supervisión.
5. Verificación del plan de trazabilidad.
6. Plan de formación de manipuladores:
 1. - Control.
 2. - Supervisión.
7. Suministro y control de materias primas y proveedores.
8. Funciones del auxiliar en relación con el control de las BPH.
9. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa.
10. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Términos y componentes del sistema APPCC:
 1. - Definiciones
2. Principios básicos del APPCC.
3. Aplicación del APPCC en:
 1. - Mataderos.
 2. - Salas de despiece.
 3. - Salas de manipulación de caza.
4. Procedimientos de supervisión y auditorias de los sistemas APPCC.
5. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales.
6. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa.
7. Prevención de riesgos laborales en operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA EN EL CONTROL DE LA HIGIENE EN

ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Normativa sobre autocontroles en establecimientos alimentarios.
2. Normativa sobre manipuladores de alimentos.
3. Normativa sobre análisis de peligros y puntos de control críticos.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group