

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Especialista en Higiene e Inspección de Carnes

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso en Higiene e Inspección de Carnes le ofrece una formación especializada en la materia. Además de analizar la información científica más reciente, se han tenido en cuenta las ideas actuales y las recomendaciones de los Comités Científicos de la Unión Europea, tales como la inspección de carnes basada en la importancia de los riesgos para la salud pública, en particular los riesgos microbiológicos que no pueden ser descubiertos por las técnicas tradicionales de inspección.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

1. Normativa higiénico sanitaria aplicable en mataderos
2. Higiene alimentaria. Buenas prácticas de manipulación. Medidas de higiene personal
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. APPCC
4. Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
5. Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLÓGÍA DE LAS ESPECIES DE UNGULADOS

DOMÉSTICOS, AVES, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA SACRIFICADOS EN MATADEROS

1. Fisiología general
2. Comportamiento animal
3. Fisiología de los sistemas
4. Fisiología de la piel
5. Procedimientos de inspección ante mortem en animales destinados a sacrificio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTUDIO DE LAS ENFERMEDADES DE ESPECIES DE UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES, LAGOMORFOS Y CAZA DE CRÍA

1. Microbiología y patología general
2. Enfermedades infecciosas de origen
3. Anomalías congénitas
4. Afecciones toxicológicas
5. Afecciones yatrogénicas
6. Signos relacionados con la administración de productos o sustancias, observables en el animal vivo
7. Principales zoonosis
8. Patologías de los sistemas
9. Patología de la piel

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EQUIPO PARA INSPECCIÓN POST MORTEM

1. Indumentaria
2. Equipo y accesorios de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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
3. Conservación y mantenimiento de equipo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CÁRNICA

1. Pulcritud e higiene personal en la manipulación
2. Pautas higiénicas de trabajo
3. Zonas sucias y zonas limpias en el matadero
4. Contaminación de canales y despojos:
5. Palpación en incisión de tejidos y órganos en las canales
6. Peligros o riesgos de contaminación por incisión

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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 DIDÁCTICA 9. 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
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 10. 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 DIDÁCTICA 11. 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
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 12. 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 DIDÁCTICA 13. 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
2. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
3. Sistemática de la toma de muestras para análisis
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 14. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 15. 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 DIDÁCTICA 16. 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
4. Plan de mantenimiento de la cadena de frío
5. Verificación del plan de trazabilidad
6. Plan de formación de manipuladores:
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 17. 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
2. Principios básicos del APPCC
3. Aplicación del APPCC
4. Procedimientos de supervisión y auditorías 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 auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 18. 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es