

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## AGAN0112 Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos, Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despique

---

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

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

---

### OBJETIVOS

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 Despique. 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 Despique.

### CONTENIDOS

**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
2. - Identificación oficial
3. - Identificación en bovino
4. - Identificación en ovino y caprino
5. - Identificación en porcino
6. - Identificación en otras especies
7. - Identificación en aves y conejos
8. - Identificación de manejo
9. Información de la cadena alimentaria
10. Buenas prácticas ganaderas
11. Normas de higiene aplicables a la producción primaria
12. Documentación de acompañamiento de animales para el sacrificio y de animales de caza silvestre y de cría
13. Sistemática para el control de la documentación de acompañamiento de animales y de las condiciones de transporte, descarga y conducción a estabulación
14. Movimiento pecuario:
15. - Comercio internacional de animales vivos
16. Sistemas de registro de la documentación de acompañamiento de animales:
17. - Registros manuales
18. - 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
2. - Medios de transporte de animales
3. - Contenedores de transporte de animales

4. Bienestar animal en transporte
5. Requisitos de limpieza y desinfección
6. - De vehículos y medios de transporte
7. - De contenedores
8. Criterios de bienestar animal y de higiene en el manejo de animales en la descarga
9. Criterios de bienestar animal en la conducción de animales
10. Actuaciones como consecuencia de los controles
11. Registro de la información recogida y de incidencias
12. - 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
5. - Necesidades de espacio y refugio
6. - Necesidades de agua y alimento

7. - El ayuno previo al sacrificio
8. - Necesidades de ventilación e iluminación
9. - Tiempos de permanencia en estabulación
10. - Animales no destetados
11. Periodicidad en la inspección ante mortem de animales estabulados
12. Valoración del estado de limpieza de animales
13. Identificación y aislamiento de animales enfermos y sospechosos
14. - Lazareto y consigna de animales
15. 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
3. - Fisiología del estrés
4. - El estrés en el comportamiento animal
5. Fisiología de los sistemas:
6. - Locomotor

7. - Respiratorio
8. - Digestivo
9. - Cardiocirculatorio y linfático
10. - Genitourinario
11. - Nervioso y sensorial
12. - Endocrino
13. - Inmunitario
14. Fisiología de la piel
15. Procedimientos de inspección ante mortem en animales destinados a sacrificio
16. Procedimientos de inspección ante mortem en animales destinados a sacrificio:
17. - Aptitud de los animales para el sacrificio
18. - Animales aptos
19. - Animales no aptos
20. - 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
2. - Conceptos básicos
3. Enfermedades infecciosas de origen:
  4. - Bacteriano
  5. - Vírico
  6. - Parasitario
  7. - Fúngico
8. Anomalías congénitas
9. Afecciones toxicológicas
10. Afecciones yatrogénicas:
  11. - Por administración de sustancias, medicamentos/vacunas
12. Signos relacionados con la administración de productos o sustancias, observables en el animal vivo
13. Principales zoonosis

14. Patologías de los sistemas:
15. - Locomotor
16. - Respiratorio, circulatorio y linfático
17. - Digestivo
18. - Reproductor y urinario
19. - Nervioso y órganos sensoriales
20. - Endocrino e inmunitario
21. - Síntomas y signos de estas patologías
22. Patología de la piel:
23. - 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:
2. - Ropa de trabajo:
3. - Mono o bata
4. - Mandil
5. - Gorro

6. - Calzado
7. - Guantes y gafas
8. - Protectores auditivos
9. Equipo y accesorios de trabajo:
10. - Cuchillos y sus tipos
11. - Otras herramientas de corte:
12. - Tijeras
13. - 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:
3. - Pauta de limpieza
4. - Productos de limpieza utilizados
5. - Procedimientos de desinfección
6. - Equipos de desinfección
7. - Esterilización
8. Conservación y mantenimiento de equipo

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CÁRNICA

1. Pulcritud e higiene personal en la manipulación de:
2. - Canales
3. - Vísceras
4. - Carnes
5. - Hábitos higiénicos
6. Pautas higiénicas de trabajo
7. Zonas sucias y zonas limpias en el matadero:
8. - Flujos en la cadena de sacrificio y faenado

9. - Secciones o zonas en el matadero
10. Contaminación de canales y despojos:
11. - Contaminación microbiológica
12. - Contaminación física
13. - Contaminación química
14. - Orígenes o fuentes de contaminación
15. Palpación e incisión de tejidos y órganos en las canales:
16. - Palpación e incisión de músculos
17. - Palpación e incisión de vísceras
18. - Palpación e incisión de ganglios
19. 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:
2. - Locomotor
3. - Respiratorio
4. - Digestivo
5. - Circulatorio y linfático

6. - Reproductor y urinario
7. - Nervioso y sensorial
8. - Endocrino e inmunitario
9. Anatomía de la piel:
10. - Zonas o regiones de inyección o implante
11. Identificación de especies mediante el estudio de partes de animales
12. - Apreciación de edad y sexo
13. - Fórmulas dentarias
14. Marcados sanitario y de identificación
15. - Marcas de identificación
16. - Características
17. - Utilización
18. - 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:
5. - PSE (pálidas, blandas y exudativas)
6. - DFD (oscuras, firmes y secas)
7. Anatomía patológica de los sistemas:
8. - Locomotor
9. - Respiratorio
10. - Digestivo
11. - Circulatorio y linfático
12. - Reproductor y urinario
13. - Nervioso y sensorial
14. - Endocrino e inmunitario
15. Anatomía patológica de la piel

## 16. Detección de anomalías

### 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
2. - Bovinos
3. - Ovinos y caprinos
4. - Porcinos
5. - Equinos
6. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
7. Sistemática de la toma de muestras para la investigación de triquina y otros análisis complementarios
8. Actuaciones como consecuencia de los controles
9. 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:
2. - Locomotor
3. - Respiratorio
4. - Digestivo
5. - Circulatorio y linfático
6. - Reproductor y urinario
7. - Nervioso y órganos sensoriales
8. - Endocrino e inmunitario
9. Anatomía de la piel
10. Presentación de canales
11. Con o sin vísceras
12. Con o sin patas, cuello y cabeza en aves
13. Marcados sanitario y de identificación
14. - Marcas de identificación
15. - Características
16. - Utilización
17. - 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:
3. - Especies de aves:
4. - Pollos, gallinas y otras gallináceas
5. - Pavos
6. - Patos, gansos y ocas
7. - Otras especies
8. - Especies de lagomorfos:
9. - Conejos
10. - Liebres

11. Tipos de lesiones
12. 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:
2. - Aves:
3. - Pollos
4. - Pavos
5. - Gallinas
6. - Patos, gansos y ocas
7. - Otras especies
8. - Lagomorfos:
9. - Conejos
10. - Liebres
11. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
12. Sistemática de la toma de muestras para análisis rutinarios y complementarios
13. Actuaciones como consecuencia de los controles
14. 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:
2. - De caza mayor
3. - De caza menor
4. Anatomía general de especies cinegéticas
5. Anatomía de los sistema y aparatos:
6. - Locomotor
7. - Respiratorio
8. - Digestivo
9. - Circulatorio y linfático
10. - Reproductor y urinario
11. - Nervioso y sensoriales
12. - Endocrino e inmunitario
13. Anatomía de la piel
14. Marcados sanitario y de identificación
15. - Marcas de identificación
16. - Características
17. - Utilización
18. - 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:
3. - Tipos
4. - Identificación
5. - Lesiones de caza
6. Anatomía patológica de los sistemas y aparatos:
7. - Locomotor
8. - Respiratorio
9. - Digestivo
10. - Circulatorio y linfático
11. - Reproductor y urinario
12. - Nervioso y de órganos sensoriales
13. - Endocrino e inmunitario
14. Anatomía patológica de la piel
15. Detección de anomalías

### 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:
2. - Ungulados
3. - Suidos
4. - Aves
5. - Lagomorfos
6. Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
7. Sistemática de la toma de muestras para análisis:
8. - Triquinoscópico
9. - Rutinarios
10. - Complementarios
11. Actuaciones como consecuencia de los controles
12. 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:
2. - EEB
3. - Tembladera o Scrapie
4. Sistemas de control de las EETs
5. Materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad:
6. - MERs en ovino y caprino
7. - MERs en bovino
8. Higiene en la retirada/extracción de los MERs
9. Manipulación y marcado
10. Etiquetado y marcado de las canales con MERs
11. Plantas de tratamiento autorizadas de MERs
12. Transporte y documentación de acompañamiento
13. Sistemática de los controles sanitarios
14. Verificación de los autocontroles del operador

15. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de MERs
16. 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
2. - MER categoría 1.
3. - MER categoría 2.
4. - MER categoría 3.
5. Gestión de los SANDACH
6. - Higiene en la manipulación
7. - Higiene en el almacenamiento
8. - Higiene en la retirada del establecimiento
9. Destinos y usos autorizados de los SANDACH
10. Transporte y documentación de acompañamiento
11. Sistemática de los controles sanitarios
12. Verificación de los autocontroles del operador
13. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación al control de los SANDACH
14. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles
15. 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:
  3. - Tejidos
  4. - Vísceras
  5. - Fluidos o líquidos
  6. - Superficies
7. Recogida de muestras
8. Preparación de muestras
9. Identificación de muestras
10. Trazabilidad de las muestras
11. Conservación de muestras
12. Transporte de las muestras
13. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la recogida y preparación de muestras
14. Registro y archivo de los resultados de los controles
15. 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
4. - Frecuencias de muestreo
5. Obtención de muestras y localizaciones
6. Interpretación de resultados
7. Procedimientos de ensayos
8. Trazabilidad y almacenamiento de muestras
9. Verificación de desinfectante residual en el agua
10. - Procedimiento de toma de muestras de agua
11. - Procedimiento de ensayo
12. Interpretación de resultados
13. 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:
4. - Cisticercosis
5. - Hidatidosis
6. Recogida y preparación de muestras para la vigilancia y control de enfermedades de animales
7. Registros y archivos de resultados
8. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs)
9. 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:
2. - Etiología
3. - Ciclo biológico del parasitario
4. - Epidemiología
5. - Especies sensibles
6. Recogida de muestras de las canales:
7. - En la especie porcina
8. - En otras especies
9. Métodos de detección
10. - Tipos
11. - Procedimientos de ensayo
12. Trazabilidad de las muestras
13. Trazabilidad de las carnes
14. Marcado sanitario

15. Planes de contingencia
16. - Protocolo de actuación en un caso positivo
17. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la investigación de triquina
18. Registros y archivos de resultados
19. 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:
2. - Concepto
3. - Clasificación
4. - Contaminantes
5. - Metales pesados
6. - Inhibidores o antibióticos
7. - Sustancias prohibidas
8. - Antiparasitarios
9. - Antiinflamatorios
10. - Hormonas

11. - Otros
12. 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:
  3. - Beta-agonistas
  4. - Hormonas
  5. - Sustancias prohibidas
  6. - Sustancias autorizadas
  7. - Contaminantes
  8. - Otros residuos
9. Equipos
10. Reactivos
11. Procedimientos
12. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en los ensayos
13. Protocolo de actuación en caso positivo
14. Registros y archivos de resultados
15. 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
2. - Tipos de canales
3. - Características de las canales
4. - Manipulación de las canales
5. Diferenciación específica de carnes
6. Marcas sanitarias y/o de identificación de las carnes
7. Trazabilidad de canales, carnes y despojos:
8. - Concepto
9. - Elementos y fases de implantación
10. - Sistemas de trazabilidad
11. Etiquetado de la carne:
12. - Presentación
13. - Publicidad
14. - Requisitos legales
15. Registros y documentación de acompañamiento de las canales y carnes:
16. - Tipos de registros y documentación
17. - Datos o información a registrar
18. - Elementos de control de los registros
19. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales
20. 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
4. - MER en el despiece
5. 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
6. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con la higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece
7. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa
8. 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:
2. - Concepto
3. - Funciones
4. - Diseño y organización
5. - Tecnología y comercio
6. Aspectos higiénicos a considerar en su:
7. - Diseño
8. - Planificación
9. - Construcción
10. - Materiales higiénicos
11. Exigencias higiénicas específicas de
12. - Instalaciones
13. - Abastecimiento y suministro de agua
14. - Equipos de limpieza y desinfección
15. \*\* de instalaciones, equipos y útiles
16. \*\* de vehículos de transporte de animales
17. \*\* de vehículos de transporte de canales, carnes y despojos
18. - Eliminación de aguas residuales
19. - Ventilación e iluminación
20. - Servicios
21. Características técnico-sanitarias del almacenamiento frigorífico de:
22. - Canales en sus presentaciones
23. - Despiece de canales
24. - Carnes y despojos
25. Higiene ambiental
26. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del establecimiento
27. 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:
2. - Criterios de diseño y mantenimiento higiénicos
3. - Requisitos de los materiales
4. - Limpieza y desinfección
5. - Procedimientos, equipos y productos
6. Protocolos de LDDD
7. Controles de verificación de higiene
8. Funciones del auxiliar en relación con la valoración de la higiene
9. Prevención de riesgos laborales:
10. - 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:
2. - Indumentaria y equipo de trabajo
3. - Hábitos y rutinas higiénicos
4. - Requisitos legales
5. Riesgos para la salud asociados a la manipulación de carnes y despojos
6. - La salud del manipulador
7. - Fuentes de contaminación
8. - Contaminación cruzada
9. Modelo de educación y formación sanitaria de los manipuladores
10. Guía de buenas prácticas de manipulación de acuerdo al puesto de trabajo
11. Funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene del personal
12. 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:
  2. - En la granja
  3. - En el transporte
  4. - En el sacrificio
5. Bienestar de los animales en:
  6. - En la descarga en matadero
  7. - En la conducción en matadero
  8. - En la contención o sujeción de los animales
  9. - En el aturdimiento
10. Aturdimiento:
  11. - Procedimientos o técnicas
  12. - Equipos
13. Sacrificio religioso:
  14. - Rito kosher

15. - Rito Halal
16. 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:
  2. - Zonas anatómicas para el sangrado
  3. - Técnicas de sangrado
  4. - Recogida higiénica de la sangre
  5. - Equipos y aprovechamiento de la sangre
6. Higiene de las operaciones de faenado:
  7. - Desollado
  8. - Escaldado
  9. - Chamuscado
10. - Pelado o desplumado
11. Evisceración
  12. - Técnicas y equipos
  13. - Operaciones complementarias: técnicas y equipos
14. Despojos comestibles y subproductos:
  15. - Tipos
  16. - Características
  17. - Manipulación higiénica
18. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del sacrificio y el faenado
19. 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:
  2. - Exigencias legales

3. Almacenamiento de canales y despojos
4. - Exigencias legales
5. Higiene en la manipulación de canales y despojos
6. Higiene en el almacenamiento de canales y despojos
7. Higiene en el transporte y expedición de canales y despojos
8. Trazabilidad
9. 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:
4. - Procedimientos
5. - Condiciones
6. - Comprobación de su eficacia
7. Plan de mantenimiento de la cadena de frío:
8. - Control

9. - Supervisión
10. Verificación del plan de trazabilidad
11. Plan de formación de manipuladores:
12. - Control
13. - Supervisión
14. Suministro y control de materias primas y proveedores
15. Funciones del auxiliar en relación con el control de las BPH
16. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa
17. 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:
2. - Definiciones
3. Principios básicos del APPCC
4. Aplicación del APPCC en:
5. - Mataderos
6. - Salas de despiece
7. - Salas de manipulación de caza
8. Procedimientos de supervisión y auditorias de los sistemas APPCC
9. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales
10. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa
11. 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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)