

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF2132_3 Inspección «Ante Mortem» de Animales y otras Operaciones Previas al Sacrificio

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de agraria, es necesario conocer los diferentes campos de la asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece, dentro del área profesional ganadería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para realizar el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio.

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



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