

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## UF2453 Higiene en la Inspección Post Mortem

---

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

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

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de la 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 «post mortem» de canales y despojos.

### CONTENIDOS

#### 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



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)