



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0031_2 Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales

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

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0031_2 Sacrificio, faenado y despiece de animales, regulado en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES

UNIDAD FORMATIVA 1. SACRIFICIO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE MATADEROS:

1. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable a mataderos de animales de

abasto y aves

2. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable para los almacenes frigoríficos y otros establecimientos relacionados
3. Normativa de Bienestar Animal en cuanto a la protección de animales durante el transporte y en el momento de su sacrificio
4. Condiciones higiénicas de instalaciones y personal
5. Limpieza y desinfección de instalaciones
6. Segregación almacenamiento y eliminación de residuos
7. Medidas de protección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE LOS ANIMALES E INSPECCIÓN «ANTE MORTEM»:

1. Reglamentación técnico sanitaria y normativa aplicable a las zonas de estabulación de animales vivos
2. Condiciones de transporte de animales vivos
3. Normativa de Bienestar Animal de transporte de animales vivos
4. Consecuencias del transporte de animales vivos
5. Limpieza y desinfección de cuadras
6. Identificación, marcas, guías sanitarias y registros generados en la recepción de animales
7. Normativa de Bienestar Animal en el alojamiento y conducción al sacrificio
8. Consecuencias del alojamiento de animales en cuadras y su conducción al sacrificio
9. Seguridad en el alojamiento de animales vivos
10. Medidas de protección en el manejo de animales vivos
11. Objetivos, acciones y consecuencias de la inspección «ante mortem».
12. Normativa básica aplicable de Sanidad Animal
13. Nociones básicas de patología de los animales de abasto y aves
14. Trazabilidad en la estabulación y conducción al sacrificio
15. Segregación y eliminación de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SACRIFICIO DE LOS ANIMALES E INSPECCIÓN

«POST MORTEM»:

1. Secuencia de operaciones y normativa aplicable para cada especie
2. Aturdimiento o insensibilización: equipos, métodos y anomalías
3. Degüello: equipos, métodos y anomalías
4. Desangrado: equipos, métodos y anomalías
5. Normativa de Bienestar Animal aplicable al sacrificio de animales de abasto y aves
6. Consecuencias del sacrificio de animales de abasto y aves
7. Colgado de los animales
8. Normativa técnico sanitaria aplicable a los sacrificios de urgencia de los animales de abasto y aves
9. Separación y tratamiento de la sangre
10. Separación almacenamiento y tratamiento de otros residuos y subproductos
11. Mantenimiento y limpieza a nivel usuario de los equipos y herramientas de sacrificio
12. Medidas de protección sanitarias
13. Seguridad en el empleo de los equipos de sacrificio
14. Objetivos, acciones y consecuencias de la inspección «post mortem».
15. Lesiones anatomopatológicas mas frecuentes
16. Trazabilidad en el sacrificio

UNIDAD FORMATIVA 2. FAENADO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FAENADO DE LOS ANIMALES

1. Normativa aplicable al faenado de animales de abasto, de aves y conejos
2. Concepto de faenado
3. Secuencia de operaciones englobadas para cada especie
4. Eliminación de piel, cerdas o plumas según especies
5. Maquinaria, equipos y métodos de trabajo
6. Consecuencias de la incorrecta realización del faenado para cada especie animal
7. La evisceración: equipos, herramientas y métodos
8. Contaminación de la canal

9. Concepto de despojo:
10. - Despojos comestibles
11. - Reconocimiento de los despojos de cada especie animal
12. - La separación de los despojos
13. - Técnicas y condiciones de acondicionamiento de despojos
14. División de la canal:
15. - Canales y medias canales
16. - Cuartos
17. Reconocimiento de sellos, marcas y documentación durante el faenado
18. Normativa básica aplicable al examen veterinario
19. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos y herramientas de faenado
20. Limpieza y desinfección de equipos, herramientas y personal
21. Concepto de MER (material específico de riesgo) y su gestión
22. Separación y eliminación de otros residuos
23. Seguridad en el empleo de equipos de faenado
24. Trazabilidad en el faenado
25. Buenas prácticas de manipulación
26. Concepto de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y su gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE LAS CANALES

1. Reglamentación técnico sanitaria aplicable a las canales de diferentes especies de animales de abasto, aves y conejos
2. La canal:
3. - Concepto y constitución para las diversas especies
4. Reglamentación técnico comercial aplicable a las canales de diferentes especies
5. Sistemas de clasificación de las canales
6. Equipos de medida: definición y funcionamiento
7. Calibrado y verificación de los equipos de medida
8. Mantenimiento a nivel usuario de los equipos de medida
9. Identificación y marcado de las canales
10. Trazabilidad: ascendente y descendente

11. Reglamentos de la CE

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO CON FRÍO INDUSTRIAL

1. Concepto de frío industrial
2. Temperatura, humedad, tiempo y velocidad del aire en las cámaras frigoríficas
3. Sistemas de congelación y refrigeración
4. Alteraciones de las carnes refrigeradas y congeladas
5. Sistemas de congelación y refrigeración
6. Carga y acondicionamiento de las cámaras
7. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y protección Reglamentos de la CEE

UNIDAD FORMATIVA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN MATADEROS

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. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS:

1. Concepto y niveles de limpieza
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización
3. Sistemas y equipos de limpieza
4. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL:

1. Agentes y factores de impacto
2. Tipos de residuos generados
3. Normativa aplicable en mataderos sobre protección ambiental
4. Ahorro y alternativas energéticas
5. Residuos sólidos y envases
6. Emisiones a la atmósfera
7. Vertidos líquidos
8. Otras técnicas de prevención o protección
9. Buenas prácticas ambientales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MATADEROS:

1. Normativa laboral aplicable en mataderos
2. Planes de seguridad
3. Dispositivos de señalización, seguridad y equipos de protección individual
4. Factores y situaciones de riesgo y normativa
5. Medidas de prevención y protección
6. Situaciones de emergencia y accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO NIVEL USUARIO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

1. Manuales de procedimientos e instrucciones de utilización de los equipos y herramientas
2. Higiene alimentaria
3. Seguridad alimentaria
4. Preparación y disposición de los equipos y herramientas de trabajo



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