



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0695 Manipulación de Alimentos, Seguridad y Protección Ambiental de Mataderos

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 a la Unidad Formativa UF0695 Manipulación de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos, incluida en el Módulo Formativo MF0031_2 Sacrificio, faenado y despiece de animales, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, modificado por el Real Decreto 990/2013, de 13 de diciembre, 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

UNIDAD FORMATIVA 1. 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