

ASISTENCIA EN LOS CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS, ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS DE DESPIECE
(RD 983/2013)

FAMILIA PROFESIONAL : Agraria			
NIVEL	2	CÓDIGO	AGAN0112
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	830 horas	NORMATIVA	RD 983/2013

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC2132_3	Realizar el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio	MF2132_3	Inspección «ante mortem» de animales y otras operaciones previas al sacrificio	140	- UF2450: Control documental sanitario y de bienestar de los animales (60 horas) -UF2451: Estabulación de animales en matadero (30 horas) - UF2452: Inspección ante mortem de animales (50 horas)
UC2133_3	Realizar el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos	MF2133_3	Examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos	100	- UF2453: Higiene en la inspección post mortem (40 horas) - UF2454: Inspección post mortem de ungulados domésticos (60 h) - UF2455: Inspección post mortem de aves de corral y lagomorfos de cría (50 horas) - UF2456: Inspección post mortem de caza de cría y salvaje (60 h)
UC2134_3	Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	MF2134_3	Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	30	
UC2135_3	Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario	MF2135_3	Toma de muestras animales y pruebas de laboratorio del control sanitario	110	- UF2457: Sistemática de muestreo y autocontrol en establecimientos cárnicos (30 horas) - UF2458: Control sanitario en carnes para la determinación de triquinosis, Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET) y otras enfermedades animales (40 horas) - UF2459: Investigación de residuos de sustancias en carnes (40 h)
UC2136_3	Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece	MF2136_3	Operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece.	60	
UC2137_3	Realizar operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)	MF2137_3	Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)	200	- UF2460: Condiciones higiénicas para personal, instalaciones, equipos y útiles de establecimientos cárnicos (70 horas) - UF2461: Prácticas correctas de higiene en el sacrificio y faenado de animales, y preparación de sus carnes y despojos (70 horas) - UF2462: Evaluación y control de la higiene en establecimientos cárnicos (60 horas)
		MP0515	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de Profesionalidad derogado
No existe correspondencia		