

## MF2134\_3 GESTIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH)



**180,00 € - 250,00 €**

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 controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

**Categorías:** [Administración y Gestión](#), [Administración y Oficinas](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	30 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

1. MÓDULO 1. GESTIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH)

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE MATERIALES ESPECIFICADOS DE RIESGO (MERS).**

1. Encefalopatías espongiformes transmisibles:
2. - EEB.
3. - Tembladera o Scrapie.
4. Sistemas de control de las EETs.
5. Materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad:
6. - MERs en ovino y caprino.
7. - MERs en bovino.
8. Higiene en la retirada/extracción de los MERs.
9. Manipulación y marcado.
10. Etiquetado y marcado de las canales con MERs.
11. Plantas de tratamiento autorizadas de MERs.
12. Transporte y documentación de acompañamiento.
13. Sistemática de los controles sanitarios.
14. Verificación de los autocontroles del operador.
15. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de MERs.
16. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH).**

1. Concepto y categorización de los SANDACH.
2. - MER categoría 1.
3. - MER categoría 2.
4. - MER categoría 3.

5. Gestión de los SANDACH.
6. - Higiene en la manipulación.
7. - Higiene en el almacenamiento.
8. - Higiene en la retirada del establecimiento.
9. Destinos y usos autorizados de los SANDACH.
10. Transporte y documentación de acompañamiento.
11. Sistemática de los controles sanitarios.
12. Verificación de los autocontroles del operador.
13. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación al control de los SANDACH.
14. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
15. Prevención de riesgos laborales en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.**

1. Legislación sobre SANDACH.
2. Normativa de aplicación.
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.