

MF2136_3 OPERACIONES AUXILIARES DE INSPECCIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL DESPIECE



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 realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece.

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

INFORMACIÓN

Duración	60 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. Operaciones Auxiliares de Inspección y Control Sanitario del Despiece

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD EN EL DESPIECE DE CANALES.

1. Canales
2. - Tipos de canales.
3. - Características de las canales.
4. - Manipulación de las canales.
5. Diferenciación específica de carnes.
6. Marcas sanitarias y/o de identificación de las carnes.
7. Trazabilidad de canales, carnes y despojos:
8. - Concepto.
9. - Elementos y fases de implantación.
10. - Sistemas de trazabilidad.
11. Etiquetado de la carne:
12. - Presentación.
13. - Publicidad.
14. - Requisitos legales.
15. Registros y documentación de acompañamiento de las canales y carnes:
16. - Tipos de registros y documentación.
17. - Datos o información a registrar.
18. - Elementos de control de los registros.
19. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales.
20. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSPECCIÓN Y CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS SALAS DE DESPIECE.

1. Criterios de higiene, inspección y control en el despiece y durante el almacenamiento y distribución de carnes y despojos.
2. Alteraciones de las carnes y despojos.
3. Manipulación de carnes y despojos no aptos para el consumo
4. - MER en el despiece.
5. Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en las salas de despiece.
6. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con la higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece.
7. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa.
8. Prevención de riesgos laborales en la inspección sanitaria del despiece.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA EN LA INSPECCIÓN Y CONTROL DEL DESPIECE.

1. Normativa sobre etiquetado, marcado, presentación y publicidad de las carnes.
2. Normativa sobre trazabilidad.
3. Normativa sobre higiene alimentaria.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.