

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO III

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece.

Código: AGAN0112

Familia profesional: Agraria

Área profesional: Ganadería

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

AGA639_3 Asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece (RD 1551/2011, de 31 de octubre)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC2132_3: Realizar el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio.

UC2133_3: Realizar el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos.

UC2134_3: Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

UC2135_3: Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario.

UC2136_3: Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece.

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).

Competencia general:

Realizar operaciones auxiliares relacionadas con la inspección, el control y las auditorías sanitarias en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y

salas de despiece, siguiendo protocolos normalizados de trabajo y normativa, bajo la supervisión y orientación del veterinario oficial o del superior responsable de los controles sanitarios.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional como trabajador dependiente, formando parte de un equipo de inspección, en mataderos en los que se sacrifican y faenan animales de abasto (ungulados, aves, lagomorfos) y caza de cría, en cada una de las áreas de la línea de sacrificio y faenado: recepción de animales, aturdimiento, sacrificio, sangrado, escaldado, desollado, eviscerado, preparación, enfriamiento y almacenamiento de canales; en salas de despiece en las que se deshuesan, despiezan y preparan canales y en establecimientos de manipulación de caza donde se prepara la caza y su carne, bajo la supervisión y orientación del responsable de los controles sanitarios.

Sectores productivos:

Se ubica en el sector cárnico: mataderos, establecimiento de manipulación de caza y salas de despiece, llevando a cabo actividades relacionadas con la inspección y el control sanitario.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en mataderos.

Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en salas de despiece.

Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en establecimientos de manipulación de caza.

Asistente oficial de inspección y control sanitario de carnes de aves y lagomorfos.

Asistente especializado en los controles sanitarios de carnes frescas.

Duración de la formación asociada: 830 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF2132_3: Inspección «ante mortem» de animales y otras operaciones previas al sacrificio. (140 horas)

- 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)

MF2133_3: Examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos. (210 horas)

- UF2453: Higiene en la inspección post mortem (40 horas)
- UF2454: Inspección post mortem de unguados domésticos (60 horas)
- 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 horas)

MF2134_3: Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH). (30 horas)

MF2135_3: Toma de muestras animales y pruebas de laboratorio del control sanitario. (110 horas)

- 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 horas)
- MF2136_3: Operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece. (60 horas)
- MF2137_3: Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). (200 horas)
- 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 horas)

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: REALIZAR EL EXAMEN INICIAL DE INSPECCIÓN «ANTE MORTEM» DE ANIMALES, CONTROLANDO LAS OPERACIONES PREVIAS AL SACRIFICIO.

Nivel: 3

Código: UC2132_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Recoger y analizar la documentación de acompañamiento de los animales que proporciona el operador (responsable del establecimiento) contrastándola con los animales presentes en el matadero para comprobar si es conforme a la normativa.

CR1.1 La vestimenta y el equipo completo reglamentario utilizado durante el acto de inspección «ante mortem» se mantienen limpios y en estado de uso y se renuevan con la periodicidad establecida para trabajar en condiciones higiénicas.

CR1.2 La relación de animales presentes en el matadero y el programa de sacrificio se recogen diariamente para su contraste con la documentación de los animales.

CR1.3 La documentación de acompañamiento y otra información relativa a las partidas de animales destinados a sacrificio se recogen y estudian diariamente para comprobar que es conforme a la normativa y ampara a todos los animales.

CR1.4 La relación de las incidencias detectadas en la documentación estudiada se elabora diariamente para que el superior responsable de los controles sanitarios pueda decidir las actuaciones previas a la inspección «ante mortem» y dirigir el examen de los animales vivos.

CR1.5 Los animales se examinan en los establos teniendo como referencia la documentación de acompañamiento para comprobar que se corresponden con la reseña de la misma y que están identificados de acuerdo con la normativa.

CR1.6 La documentación, la información y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR1.7 Las medidas preventivas y de protección se aplican en el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP2: Controlar las condiciones del transporte y descarga de animales teniendo en cuenta la normativa para garantizar los requisitos de sanidad y bienestar animal.

CR2.1 El control de las condiciones del transporte se programa con una frecuencia acorde al volumen de trabajo, a las especies, al origen de los animales y a otros factores para cumplir los objetivos de control sanitario.

CR2.2 La documentación del transporte, la densidad de carga y el estado de los animales transportados se comprueba en los vehículos previamente programados que están esperando a descargarse o se están descargando en los establos para verificar el cumplimiento de la normativa.

CR2.3 La descarga de animales en la zona específica destinada para la misma se observa que se realiza siguiendo procedimientos establecidos para comprobar que se cumplen las condiciones de bienestar animal.

CR2.4 Los animales descargados se observan visualmente para comprobar su estado de limpieza y que cumplen los requisitos de aptitud para el transporte.

CR2.5 La conducción de los animales hasta los corrales se observa visualmente para comprobar que se cumple la normativa sobre bienestar animal.

CR2.6 La limpieza y desinfección de vehículos y jaulas de transporte se controlan visualmente para verificar el cumplimiento de los requisitos de sanidad y bienestar animal.

CR2.7 La documentación, la información y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR2.8 Las medidas preventivas y de protección se aplican en el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP3: Inspeccionar las condiciones de estabulación de animales mediante observación de los alojamientos para comprobar que se cumple la normativa.

CR3.1 Los establos se inspeccionan diariamente para comprobar que están en condiciones de limpieza, ventilación, iluminación y provistos de cama.

CR3.2 Los establos con animales se inspeccionan diariamente para comprobar que los animales disponen en todo momento de agua limpia para beber y de alimento cuando lo necesiten.

CR3.3 El tiempo de estabulación de los animales recién destetados se comprueba consultando la hora de llegada y la hora prevista de sacrificio para que no supere el plazo máximo previsto por la normativa.

CR3.4 Las condiciones de alojamiento de los animales sospechosos de padecer alguna enfermedad y de aquellos susceptibles de lesionarse entre si se comprueba mediante observación para asegurarse que están separados, evitar difusión de enfermedades, respetar los requisitos de bienestar animal y facilitar la inspección «ante mortem».

CR3.5 La documentación, la información y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR3.6 Las medidas preventivas y de protección se aplican en el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP4: Examinar visualmente los animales estabulados comprobando si presentan síntomas de alguna enfermedad, anomalía o incidencia para informar al superior responsable de los controles sanitarios a efectos de dictamen.

CR4.1 El estado de limpieza de los animales se inspecciona visualmente en los establos para comprobar que el operador del matadero garantiza que no se presentan animales sucios para el sacrificio.

CR4.2 Los animales se inspeccionan visualmente y, en caso de sospecha de enfermedad, mediante la toma de temperatura corporal, comprobando si presentan síntomas de enfermedades, signos de sufrimiento que requieran su sacrificio inmediato o signos de sospecha de sustancias prohibidas, medicamentos y productos zoonosarios para informar al superior responsable de los controles sanitarios a efectos de dictamen.

CR4.3 Las incidencias sobre los animales vivos se notifican al superior responsable de los controles sanitarios, se identifican y comprueban mediante examen de los animales para que se efectúe la inspección «ante mortem».

CR4.4 Los animales y los establos en los que se hayan producido alguna incidencia se identifican mediante el marcado de los animales y del establo para conocimiento de los empleados del matadero y del superior responsable de los controles sanitarios.

CR4.5 La documentación, información e incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR4.6 Las medidas preventivas y de protección en el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria específica para trabajo en zona sucia (ropa para zonas de descarga, de estabulación y de conducción, botas o calzado para uso específico en corrales, cubrecabezas, entre otros) y guantes de un solo uso. Termómetro clínico. Equipos para el marcado e identificación de animales sospechosos de padecer alguna enfermedad. Sistemas de registro de datos manual y/o informático.

Productos y resultados

Animales aptos para el sacrificio. Animales con incidencias separados e identificados para su posterior inspección por el superior responsable de los controles sanitarios. Documentación de acompañamiento, transporte, descarga, estabulación y resultados de la inspección «ante mortem» de los animales registrada y archivada.

Información utilizada o generada

Archivo de documentos y registros. Programa de sacrificio. Documentos de acompañamiento de los animales (documento de identificación bovino, certificado de movimiento pecuario, certificación de inspección ante-mortem en origen, documentación del transporte, información de la cadena alimentaria, entre otros). Protocolos de inspección de las condiciones del transporte. Protocolos de inspección de las condiciones de estabulación. Protocolos para la inspección «ante mortem» de cada una de las especies animales. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la recepción, descarga y estabulación de animales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre higiene y control sanitario en mataderos y salas de manipulación de caza. Normativa sobre identificación de animales, de bienestar animal en el transporte y de protección de los animales en el sacrificio. Normativa de prevención de riesgos laborales.

Unidad de competencia 2

Denominación: REALIZAR EL EXAMEN INICIAL DE INSPECCIÓN «POST MORTEM» DE CANALES Y DESPOJOS

Nivel: 3

Código: UC2133_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Emplear normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación durante la inspección «post mortem» siguiendo protocolos establecidos por el superior responsable de los controles sanitarios para reducir al máximo el riesgo de contaminación de las canales y despojos.

CR1.1 La vestimenta y el equipo completo reglamentario utilizado durante el acto de inspección «post mortem» se mantienen limpios y en buen estado y se renuevan con la periodicidad establecida para trabajar en condiciones higiénicas.

CR1.2 Las partes del cuerpo que puedan entrar en contacto con las canales o despojos, así como otras medidas de limpieza y aseo personal, se cuidan según las buenas prácticas de higiene para evitar contaminaciones.

CR1.3 Los cuchillos y utensilios utilizados durante la inspección «post mortem» se mantienen limpios y se cambian o limpian y desinfectan con la debida frecuencia y siempre después de haber sido utilizados para cortar o incidir material contaminado con el fin de evitar contaminaciones.

CR1.4 Las palpaciones, cortes e incisiones se realizan de acuerdo a las instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios para reducir al máximo el riesgo de contaminación.

CR1.5 Las medidas preventivas y de protección se aplican en el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP2: Realizar la inspección «post mortem» de canales y despojos de ungulados domésticos bajo la supervisión del superior responsable de los controles sanitarios y según los criterios legales establecidos en este tipo de animales para detectar posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización.

CR2.1 Las canales de los solípedos domésticos, de los bovinos de más de seis meses de edad y de los cerdos de más de cuatro semanas de edad se comprueba que se presentan a la inspección divididas longitudinalmente en dos mitades a lo largo de la columna vertebral para facilitar la inspección.

CR2.2 Las canales de los ungulados domésticos y sus vísceras correspondientes se comprueba que se presentan limpias, sin contaminación e identificadas según el protocolo o las instrucciones del matadero para garantizar su higiene y trazabilidad.

CR2.3 Las canales se inspeccionan visualmente y, en caso de dudas, se realizan palpaciones e incisiones, prestando especial interés a las regiones anatómicas utilizadas para administrar inyecciones a los animales con el fin de detectar posibles tratamientos.

CR2.4 La inspección «post mortem» de canales y despojos de ungulados domésticos se realiza de acuerdo a la normativa y siguiendo el protocolo establecido para cada especie y edad para detectar posibles enfermedades y alteraciones que afecten a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización.

CR2.5 La toma de muestra y los exámenes complementarios se realizan, en caso de duda o sospecha de enfermedad, para asegurar el dictamen sanitario.

CR2.6 Las medidas preventivas y de protección se aplican en el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos de ungulados domésticos siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP3: Realizar la inspección «post mortem» de canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral bajo la supervisión del superior responsable de los controles

sanitarios y según los criterios legales establecidos en este tipo de animales para detectar posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización.

CR3.1 Las canales de las aves de corral y lagomorfos de cría y sus vísceras correspondientes se comprueba que se presentan limpias, sin contaminación e identificadas según el protocolo o las instrucciones del matadero para garantizar su higiene y trazabilidad.

CR3.2 Las canales de lagomorfos de cría y aves de corral, sus vísceras y cavidades se inspeccionan visualmente para separar aquellos animales o partes de animales que presenten cualquier anormalidad.

CR3.3 La toma de muestra y los exámenes complementarios se realizan, en caso de duda o sospecha de enfermedad, para asegurar el dictamen sanitario.

CR3.4 Las canales de aves de corral criadas para la producción de «foie gras» y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia se comprueba que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario y se realiza la inspección «post mortem» para asegurar su salubridad.

CR3.5 Las medidas preventivas y de protección se aplican en el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP4: Realizar la inspección «post mortem» de canales y despojos de la caza de cría bajo la supervisión del superior responsable de los controles sanitarios y según los criterios legales establecidos en este tipo de animales para detectar posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización.

CR4.1 Las canales de caza de cría y sus vísceras correspondientes se comprueba que se presentan limpias, sin contaminación e identificadas según el protocolo o las instrucciones del matadero para garantizar su higiene y trazabilidad.

CR4.2 Las canales, cavidades y vísceras se inspeccionan visualmente y, en caso de duda, se palpan y se realizan incisiones en aquellas partes del animal que presenten alteraciones o sean sospechosas por algún motivo para facilitar el dictamen sanitario.

CR4.3 La inspección «post mortem» de las especies de la caza de cría se realiza siguiendo los protocolos descritos para bovinos, ovinos, suidos domésticos y aves de corral correspondientes o equivalentes con las especies de caza de cría para detectar posibles enfermedades y alteraciones.

CR4.4 Las canales de los animales sacrificados en la explotación se comprueba que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario y se realiza la inspección «post mortem» para garantizar su salubridad.

CR4.5 La toma de muestra y los exámenes complementarios se realizan, en caso de duda o sospecha de enfermedad, para asegurar el dictamen sanitario.

CR4.6 Las medidas preventivas y de protección se aplican en el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos de caza de cría siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP5: Realizar la inspección «post mortem» de canales y despojos de caza silvestre en los establecimientos de manipulación de caza bajo la supervisión del superior responsable de los controles sanitarios y según los criterios legales establecidos para detectar posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización.

CR5.1 Las canales de las piezas de caza silvestre y sus vísceras correspondientes se comprueba que van acompañadas de la documentación correspondiente e identificadas según el protocolo establecido para garantizar su trazabilidad.

CR5.2 Las canales, las cavidades y cuando proceda, las vísceras se inspeccionan visualmente y, en caso de duda, se palpan y se realizan incisiones en aquellas partes del animal que presenten alteraciones o sean sospechosas por algún motivo, con el fin de detectar enfermedades y alteraciones no relacionadas con el proceso de caza y comprobar que la muerte no ha sido causada por motivos distintos a la caza.

CR5.3 La inspección «post mortem» de las especies de caza salvaje se realiza lo antes posible tras su recepción en el establecimiento y siguiendo los protocolos descritos para bovinos, ovinos, suidos domésticos y aves de corral correspondientes o equivalentes con las especies de caza para detectar posibles enfermedades y alteraciones.

CR5.4 Las piezas de caza menor que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de la muerte se inspeccionan en un número representativo, aumentando el tamaño de la muestra en caso de sospecha de enfermedad transmisible a los seres humanos para asegurar el dictamen sanitario.

CR5.5 La toma de muestras para la investigación de triquina en las especies susceptibles, así como para los exámenes complementarios en caso de duda o sospecha de enfermedad, se realizan para asegurar el dictamen sanitario.

CR5.6 Las medidas preventivas y de protección se aplican en el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos de caza silvestre siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP6: Controlar el destino de las canales y despojos, su marcado e identificación y registrar los datos siguiendo las instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios para garantizar el cumplimiento de la normativa.

CR6.1 Las canales y despojos que se consideran aptos para el consumo humano, incluidos los obtenidos tras el sacrificio de animales de acuerdo a ritos religiosos, se marcan o se comprueba que se marcan y/o identifican de acuerdo con la normativa para garantizar su origen y salubridad.

CR6.2 Las canales y despojos o las partes de ambos que presenten cualquier anomalía o que se sospeche que no son aptos para el consumo humano se identifican y se separan para ser inspeccionados por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR6.3 Los datos y los resultados de la inspección «post mortem» y de las pruebas efectuadas, en su caso, se registran, siguiendo instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios, para que puedan ser evaluados y poder emitir los informes sobre decomisos y las estadísticas correspondientes.

CR6.4 Las medidas preventivas y de protección en el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (ropa, guantes metálicos y de un solo uso, cubrecabezas, calzado). Instrumental de corte (cuchillos, bisturís, tijeras, pinzas). Equipos para la limpieza y esterilización de cuchillos y utensilios. Carros de despojos para la inspección «post mortem». Escaleras o plataformas elevadoras. Dispositivos para la recogida, separación e identificación de carnes y despojos no aptos o sospechosos. Material para la recogida de muestras. Sistemas de identificación y registro de muestras. Equipos para el almacenamiento y conservación de las muestras. Equipos de marcado e identificación de canales, despojos, SANDACH y decomisos. Sistemas de registro de datos manual y/o informático.

Productos y resultados

Canales y despojos para el consumo humano con el correspondiente marcado sanitario o de identificación considerados aptos. Canales y despojos sospechosos y otros subproductos animales no destinados al consumo humano identificados como no aptos. Muestras biológicas preparadas para su análisis o enviadas al laboratorio. Exámenes complementarios realizados. Decomisos registrados. Resultados de la inspección registrados y archivados.

Información utilizada o generada

Protocolos para la inspección «post mortem» de cada una de las especies animales de ungulados domésticos, aves, lagomorfos y caza de cría y/o salvaje. Procedimientos normalizados de trabajo para la gestión de decomisos y otros subproductos animales no destinados a consumo humano. Procedimiento de recogida de muestras, preparación, almacenamiento y envío. Protocolo de marcado e identificación de canales y despojos. Documentación sanitaria de acompañamiento de animales sacrificados en la explotación de origen y de las piezas de caza. Normativa comunitaria, estatal y autonómica en relación con la inspección «post mortem», toma de muestra y marcado, identificación y destino de canales y despojos. Normativa de prevención de riesgos laborales.

Unidad de competencia 3

Denominación: CONTROLAR LA GESTIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH)

Nivel: 3

Código: UC2134_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Controlar la retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) durante el faenado de rumiantes mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa.

CR1.1 El programa de sacrificio y la documentación de acompañamiento de animales se recogen diariamente comprobando la especie y la edad de los animales para identificar los MER que generan.

CR1.2 La retirada de los MER de la cabeza, canal (columna vertebral, médula espinal) y cavidades torácica y abdominal (bazo, intestino y otros) se supervisa por observación para garantizar que se efectúa según protocolos y normativa.

CR1.3 La recogida de los restos de MER que caen al suelo y otras superficies se supervisa por observación para asegurar que se efectúa según protocolos y normativa.

CR1.4 El etiquetado, y marcado en su caso, de las canales que van a expedirse a salas de despiece con MER se inspecciona por observación para asegurar que lleva las indicaciones exigidas por la normativa.

CR1.5 La tinción de los MER se supervisa por observación para asegurar que se efectúa según protocolos y normativa.

CR1.6 Los contenedores de recogida de MER se inspeccionan visualmente para asegurar que son específicos para este uso, están identificados y en estado de limpieza.

CR1.7 Los resultados del control de la gestión de MER y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR1.8 Las medidas preventivas y de protección en el control de materiales especificados de riesgo (MER) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP2: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1 durante y tras el faenado mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa.

CR2.1 Los subproductos de categoría 1 generados y almacenados, incluidos los MER, se vigilan por inspección visual periódica para asegurar que se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material.

CR2.2 La carga de subproductos de categoría 1 para su envío a las plantas de tratamiento se observa visualmente para asegurar que el destino y las condiciones del transporte son las especificadas por la normativa, incluida su identificación.

CR2.3 La documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1 se revisa comprobando su contenido para confirmar que incluye todos los datos requeridos por la normativa.

CR2.4 Los registros se revisan por observación para comprobar que incluyen todas las partidas de MER enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación, controlando que el operador dispone de los documentos de entrada de dichas partidas en la planta de destino.

CR2.5 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 1 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR2.6 Las medidas preventivas y de protección en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP3: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 tras la inspección veterinaria mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa.

CR3.1 Los contenedores para depositar los subproductos de categoría 2 se inspeccionan visualmente para garantizar su estado de limpieza e identificación.

CR3.2 La recogida de los subproductos de categoría 2 se supervisa por observación para asegurar que se hace completa y en contenedores específicos.

CR3.3 Los subproductos de categoría 2, almacenados hasta su envío a la planta de tratamiento autorizada, se inspeccionan regularmente para garantizar que no incluyan MER.

CR3.4 La carga de los subproductos de categoría 2 para su envío a las plantas de tratamiento autorizadas se observa visualmente para asegurar que están identificados y las condiciones del transporte son las que exige la normativa.

CR3.5 La documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 2 se revisa comprobando su contenido para asegurar que incluye todos los datos requeridos por la normativa.

CR3.6 Los registros se revisan por observación para comprobar que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 2 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.

CR3.7 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 2 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR3.8 Las medidas preventivas y de protección en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) se

aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP4: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 mediante observación y control documental para garantizar el cumplimiento de la normativa.

CR4.1 Los contenedores para depositar los subproductos de categoría 3 se inspeccionan visualmente para asegurar su estado de limpieza e identificación.

CR4.2 El almacenamiento de los subproductos de categoría 3 se inspecciona visualmente para garantizar que se hace separadamente de los de otras categorías y de forma higiénica.

CR4.3 La carga de los subproductos de categoría 3 para su envío a plantas de tratamiento u otros destinos autorizados se observa visualmente para asegurar que están identificados y las condiciones del transporte son las que exige la normativa.

CR4.4 La documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3 se revisa comprobando su contenido para asegurar que incluye todos los datos requeridos por la normativa.

CR4.5 Los registros se revisan por observación para comprobar que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 3 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.

CR4.6 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 3 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o informática, a efectos de supervisión por el superior responsable de los controles sanitarios.

CR4.7 Las medidas preventivas y de protección en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (ropa, guantes, cubrecabezas, calzado). Medios de tinción para SANDACH. Sistemas de registro de datos manual y/o informático.

Productos y resultados

Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, incluidos los MER, categorizados e identificados de acuerdo a la normativa. Canales sin restos de MER. Canales que contienen MERs marcadas e identificadas de acuerdo a la normativa. Resultados del control y de incidencias en la gestión de SANDACH registrados y archivados.

Información utilizada o generada

Relaciones de animales sacrificados y registros de SANDACH generados. Listado de plantas de tratamiento autorizadas para la gestión de SANDACH. Programa de control de la gestión de SANDACH. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la gestión de SANDACH. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre gestión, higiene y control de SANDACH. Normativa de prevención de riesgos laborales.

Unidad de competencia 4

Denominación: REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS ANIMALES Y LAS PRUEBAS DE LABORATORIO EXIGIDAS EN EL CONTROL SANITARIO

Nivel: 3

Código: UC2135_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Recoger, preparar y analizar muestras animales según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios para la realización de ensayos de investigación de triquina.

CR1.1 Las muestras a tomar se determinan antes de comenzar el sacrificio en función de las especies y categorías de animales para proceder a su recogida.

CR1.2 Los equipos, instrumental y reactivos se revisan y preparan según procedimiento para asegurar que están en condiciones de efectuar el muestreo y ensayo.

CR1.3 Las muestras de cada animal se toman y recogen en la cadena de sacrificio en cantidad suficiente de los grupos musculares reglamentarios, registrando los animales a que pertenecen para su posterior análisis.

CR1.4 La cantidad de muestra y de reactivos utilizados se verifican según el procedimiento para garantizar la calidad del análisis.

CR1.5 Las muestras se preparan y analizan según procedimientos establecidos para que pueda dictaminarse la presencia de triquina en base a la interpretación de los resultados.

CR1.6 Los resultados del ensayo se comunican al superior responsable de los controles sanitarios según los procedimientos establecidos para proceder al marcado sanitario, en el caso de resultados negativos, o a la retención de las carnes, en el caso de resultados positivos.

CR1.7 Los registros se cumplimentan anotando los resultados y los animales investigados para asegurar que se han analizado todos los animales y se pueda emitir el dictamen.

CR1.8 Las medidas preventivas y de protección exigidas en el control sanitario se aplican en la recogida de muestras animales y realización de ensayos de investigación de triquina siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP2: Recoger y preparar muestras según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios para su remisión a los laboratorios en el contexto de vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs).

CR2.1 La información aportada por el superior responsable de los controles sanitarios se interpreta concretando los animales a muestrear para realizar los ensayos programados.

CR2.2 La planificación de las muestras y los substratos a tomar, así como la preparación de materiales, se realiza según procedimiento para garantizar la idoneidad de las muestras tomadas.

CR2.3 Los documentos de identificación de los animales se preparan antes de la toma de muestras para ponerlos a disposición del superior responsable de los controles sanitarios.

CR2.4 La identificación de los animales a muestrear se realiza en la línea de sacrificio previa a la toma de muestras comprobando la documentación individual del animal para garantizar la trazabilidad del procedimiento.

CR2.5 Las muestras se toman, recogen y preparan según el protocolo establecido para garantizar su identidad e idoneidad y su remisión al laboratorio.

CR2.6 Los registros de las muestras se cumplimentan según las instrucciones establecidas para garantizar su trazabilidad.

CR2.7 Los ejemplares de las muestras se almacenan, en función de su naturaleza, por métodos establecidos en los protocolos para garantizar la idoneidad de las mismas hasta su remisión al laboratorio.

CR2.8 Las medidas preventivas y de protección exigidas en el control sanitario se aplican en la recogida y preparación de muestras animales para su remisión al laboratorio siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP3: Recoger y preparar muestras según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios para su remisión al laboratorio al objeto de detectar residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos.

CR3.1 La información aportada por el superior responsable de los controles sanitarios se interpreta concretando los animales a muestrear y las sustancias a determinar para organizar la toma de muestras y ensayos pertinentes.

CR3.2 La planificación de las muestras y los substratos a tomar, así como la preparación de materiales, se realiza según procedimiento para garantizar la idoneidad de las muestras tomadas.

CR3.3 Los animales a muestrear se controlan mediante identificación individual y revisión documental para asegurar la trazabilidad de la toma de muestra.

CR3.4 Las muestras se toman, recogen y preparan según el protocolo establecido para garantizar su identidad e idoneidad y su remisión al laboratorio.

CR3.5 Los registros de las muestras se cumplimentan según las instrucciones establecidas para garantizar su trazabilidad.

CR3.6 Los ejemplares de las muestras se almacenan, en función de su naturaleza, según métodos establecidos en los protocolos para garantizar la idoneidad de las mismas hasta su remisión al laboratorio.

CR3.7 Las medidas preventivas y de protección exigidas en el control sanitario se aplican en la recogida y preparación de muestras animales para su remisión al laboratorio siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP4: Recoger, preparar y analizar muestras según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios, para realizar la determinación de beta-agonistas y otros residuos en el propio matadero.

CR4.1 La información aportada por el superior responsable de los controles sanitarios se interpreta concretando los animales a muestrear y residuos a determinar para organizar la toma de muestras y ensayos pertinentes.

CR4.2 Los animales a muestrear se controlan mediante identificación individual y revisión documental para asegurar la trazabilidad de la toma de muestra.

CR4.3 La canal y el despojo del animal muestreado se identifican según procedimiento establecido para su retención hasta obtención de los resultados analíticos finales.

CR4.4 Las muestras se toman, recogen y preparan según procedimientos establecidos al objeto de garantizar su idoneidad para el posterior análisis.

CR4.5 Los equipos, instrumental y reactivos se revisan y preparan según protocolos para comprobar que están en condiciones para realizar el análisis.

CR4.6 Los ensayos se efectúan según protocolos normalizados de trabajo para la determinación de beta-agonistas y otros residuos.

CR4.7 Los resultados de los ensayos se archivan y/o registran, comunicando los resultados positivos al superior responsable de los controles sanitarios para proceder a la toma reglamentaria de muestras.

CR4.8 Las medidas preventivas y de protección exigidas en el control sanitario se aplican en la recogida de muestras animales y determinación de beta-agonistas y

otros residuos en el propio matadero siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP5: Recoger, preparar y analizar muestras según protocolos normalizados de trabajo y orientaciones del superior responsable de los controles sanitarios para verificar los análisis efectuados por el operador del establecimiento dentro de su sistema de autocontrol.

CR5.1 La información aportada por el superior responsable de los controles sanitarios se interpreta concretando las canales, superficies y/u otros sustratos para organizar la toma de muestras y ensayos pertinentes.

CR5.2 Las muestras se toman, recogen y preparan según el protocolo establecido para garantizar su identidad e idoneidad, realizar el análisis y, en su caso, su remisión al laboratorio.

CR5.3 Las muestras se analizan según procedimientos normalizados para verificar el cumplimiento de los objetivos del sistema de autocontrol del establecimiento.

CR5.4 Los ejemplares de las muestras se almacenan, en función de su naturaleza, por métodos protocolizados para garantizar la idoneidad de las mismas hasta su remisión al laboratorio.

CR5.5 Los registros de las muestras se cumplimentan según las instrucciones establecidas para garantizar su trazabilidad.

CR5.6 Las medidas preventivas y de protección en la recogida de muestras animales y la realización de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (ropa, guantes estériles, cubrecabezas, calzado). Instrumental para la recogida de muestras. Bolsas, recipientes y precintos para la recogida e identificación de muestras sólidas y líquidas. Bandejas para recogida e identificación de muestras para investigación de triquina. Material y equipos de laboratorio para preparación y análisis de muestras. Equipos para almacenamiento de muestras en refrigeración y congelación. Sistemas de registro de datos manual y/o informático.

Productos y resultados

Muestras obtenidas y preparadas para el análisis en el matadero y/o para su remisión a laboratorios externos. Muestras registradas, gestionadas y archivadas. Líquidos obtenidos de la digestión para la investigación de triquina por el superior responsable de los controles sanitarios. Muestras para investigación de triquina, beta-agonistas y otros residuos obtenidas, preparadas y analizadas. Resultados de análisis registrados y archivados.

Información utilizada o generada

Relaciones de animales sacrificados. Documentación de acompañamiento de los animales. Registros de inspección «ante mortem» y «post mortem». Procedimientos normalizados para la toma, preparación, gestión y análisis de las muestras. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la toma de muestra y análisis. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre toma de muestras y análisis relacionados con el control sanitario de alimentos y la sanidad animal. Normativa de prevención de riesgos laborales.

Unidad de competencia 5

Denominación: REALIZAR OPERACIONES AUXILIARES DE INSPECCIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL DESPIECE.

Nivel: 3

Código: UC2136_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Revisar la documentación e identificación relativa a las carnes presentes en los establecimientos mediante control de registros y productos y siguiendo instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios para garantizar su trazabilidad.

CR1.1 Los controles de trazabilidad se programan con la frecuencia establecida según directrices del superior responsable de los controles sanitarios para verificar la implantación eficaz del sistema de trazabilidad.

CR1.2 La relación de las carnes recepcionadas y expedidas y su documentación comercial de acompañamiento se revisan, mediante examen de registros para garantizar su correlación y validez.

CR1.3 La verificación de identidad se efectúa contrastando las carnes presentes con la reseñada en los registros y documentos de acompañamiento, para comprobar su correspondencia.

CR1.4 La trazabilidad hacia adelante en caso de carne de vacuno se verifica escogiendo algún lote de canales, o sus partes, que entran en el establecimiento, realizando un seguimiento de las mismas, para comprobar que se pueden identificar las carnes producidas y su destino.

CR1.5 La trazabilidad hacia atrás en caso carne de vacuno se verifica escogiendo algún lote de carne expedido, realizando su seguimiento, para comprobar si se puede identificar el matadero de origen de todas las carnes que lo componen y los países de nacimiento y cebo de los animales.

CR1.6 La trazabilidad de la carne de otras especies se verifica documentalmete para comprobar si se puede determinar el origen de todas las canales, o sus partes, entradas en el establecimiento y el destino de todas las carnes expedidas.

CR1.7 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones de inspección sanitaria del despiece se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP2: Inspeccionar las carnes frescas presentes en los establecimientos mediante observación y medición de temperaturas según normativa y directrices del superior responsable de los controles sanitarios para comprobar su identificación y aptitud para el consumo.

CR2.1 Las carnes entradas se inspeccionaran visualmente para verificar que están identificadas y con la marca sanitaria o de identificación según corresponda.

CR2.2 La ausencia de contaminantes visibles en las carnes entradas se comprueba mediante inspección visual para garantizar que el operador del establecimiento efectúa de forma eficaz el control y retirada de estos contaminantes.

CR2.3 La temperatura de las carnes que se están procesando y el despiece obtenido se comprueba utilizando termómetros para verificar que se cumplen los requisitos de temperatura.

CR2.4 Las carnes obtenidas, almacenadas y preparadas para su expedición se inspeccionan visualmente con el objeto de garantizar su almacenamiento higiénico y su salubridad.

CR2.5 Las canales o sus partes ya obtenidas se inspeccionan visualmente para comprobar que no tienen restos de material especificado de riesgo (MER).

CR2.6 Los SANDACH generados se controlan para comprobar que se categorizan, se identifican y eliminan según los protocolos establecidos de acuerdo a la normativa.

CR2.7 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones de inspección de carnes frescas se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP3: Realizar operaciones de inspección del despiece de canales mediante examen visual y control de registros de vigilancia del operador para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

CR3.1 Las operaciones del despiece de canales se supervisan mediante observación para garantizar su higiene.

CR3.2 La limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece se comprueba visualmente y mediante control de registros para garantizar la obtención higiénica de la carne.

CR3.3 La retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando se controla por observación para asegurar que se realiza de forma higiénica.

CR3.4 La organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas se supervisan mediante examen visual y de registros para comprobar su trazabilidad.

CR3.5 La retirada de columna vertebral de aquellas canales o sus partes que se consideran MER se observa visualmente para comprobar que se efectúa de forma completa e higiénica.

CR3.6 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones de inspección sanitaria del despiece de canales se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP4: Supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece siguiendo directrices del superior responsable de los controles sanitarios para garantizar la obtención higiénica de la carne.

CR4.1 Los procedimientos de BPH y los puntos críticos del sistema APPCC que se tienen que verificar cada día se programan de acuerdo con las directrices del superior responsable de los controles sanitarios para comprobar su implantación.

CR4.2 La aplicación y la vigilancia de las BPH y puntos de control crítico se verifican mediante inspección «in situ» y/o toma de muestras para su análisis «in situ» o en laboratorio exterior para asegurar que se efectúa con arreglo a los procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y que cumple la normativa.

CR4.3 Los registros correspondientes a los procedimientos de las BPH y del sistema APPCC se revisan comprobando su cumplimentación para informar al superior responsable de los controles sanitarios de cualquier incidencia.

CR4.4 Las incidencias detectadas en las inspecciones «in situ» se contrastan con las anotaciones de los registros del operador del establecimiento para comprobar que éste las ha identificado y registrado.

CR4.5 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones de inspección sanitaria del despiece se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (ropa, guantes, cubrecabezas, calzado). Instrumental para la recogida de muestras. Termómetros para medición de temperaturas en carnes y ambiente. Bolsas, recipientes y precintos para la recogida e identificación de muestras sólidas y líquidas. Dispositivo para la medición del desinfectante residual del agua.

Equipos para almacenamiento de muestras en refrigeración y congelación. Equipos de marcado e identificación de canales, despojos, SANDACH y decomisos. Sistemas de registro de datos manual y/o informático.

Productos y resultados

Resultados del control del despiece registrados y archivados. El sistema de trazabilidad controlado. Documentación de acompañamiento controlada. Temperatura de las carnes durante su despiece controlada. Almacenamiento higiénico y salubridad de carnes y despojos controlada. Limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles utilizados en el despiece controlado. Cumplimiento de BPH y APPCC en la sala de despiece controlado. Carnes y despojos aptos para el consumo humano etiquetados reglamentariamente. Carnes y despojos no aptos y otros SANDACH identificados de acuerdo con la normativa.

Información utilizada o generada

Documentación de acompañamiento y registros de carnes entradas, despiezadas, almacenadas y expedidas. Programa de control del despiece. Programa del control y supervisión de las BPH y del APPCC de la sala de despiece. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la trazabilidad, despiece y etiquetado de carnes y despojos. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre: higiene y control sanitario de los alimentos, gestión de SANDACH, trazabilidad de la cadena alimentaria y manipuladores de alimentos y su formación. Normativa de prevención de riesgos laborales.

Unidad de competencia 6

Denominación: 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).

Nivel: 3

Código: UC2137_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual siguiendo protocolos y control de registros para comprobar que es conforme con la normativa e informar al superior responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de auditorías de BPH y de APPCC.

CR1.1 La construcción y distribución del establecimiento se inspeccionan visualmente para comprobar que presenta un diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, con separación entre zonas y operaciones limpias y sucias.

CR1.2 El flujo de animales y/o productos se comprueba visualmente que es hacia delante o descendente, desde la zona sucia a la zona limpia, sin retrocesos y con ausencia de cruces.

CR1.3 El establecimiento se inspecciona visualmente siguiendo protocolos para comprobar que dispone de un número suficiente de salas respecto a las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne, y dotadas de sistemas de iluminación y ventilación reglamentarios.

CR1.4 El establecimiento se inspecciona mediante examen visual siguiendo protocolos para comprobar que dispone de capacidad suficiente para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.

CR1.5 El establecimiento se revisa mediante inspección visual siguiendo protocolos para comprobar que dispone de suministro de agua potable fría y caliente, de lavamanos suficientes y dotados de jabón y secado higiénico, de dispositivos de lavado y desinfección de botas y delantales, y de sistemas de desinfección reglamentarios.

CR1.6 El establecimiento se inspecciona visualmente siguiendo protocolos para comprobar que el control de las aguas residuales es el exigido en cuanto a su conducción y eliminación higiénica, disponiendo de drenajes eficaces y suelos con suficiente inclinación para evitar estancamientos.

CR1.7 La información se registra y comunica al superior responsable de los controles sanitarios según procedimiento establecido para su consideración en las auditorías de BPH y APPCC.

CR1.8 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP2: Comprobar el estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros para evitar la contaminación de la carne.

CR2.1 El control del estado de limpieza previo al comienzo de las operaciones se comprueba que se realiza diariamente, de forma visual y mediante control documental y de registros en las áreas que se determine para garantizar la obtención higiénica de la carne.

CR2.2 La ejecución de la limpieza y desinfección se controla mediante observación para comprobar que se ajusta a los procedimientos establecidos.

CR2.3 Los registros de limpieza y desinfección se controlan con la periodicidad establecida para comprobar las incidencias y, si procede, las medidas correctoras adoptadas.

CR2.4 Las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones se contrastan con las anotaciones de los registros, revisándolos para verificar la eficacia del control del operador.

CR2.5 Las incidencias detectadas se registran y se comunican al superior responsable de los controles sanitarios según procedimiento establecido para su evaluación y resolución.

CR2.6 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP3: Observar las operaciones de sacrificio mediante examen visual y control documental de registros siguiendo instrucciones del superior responsable de los controles sanitarios para garantizar que se realizan en condiciones de higiene y bienestar animal.

CR3.1 La conducción a la nave de sacrificio se comprueba, visual y documentalmente, que se realiza en lotes homogéneos de animales limpios y sin situaciones potencialmente estresantes o accidentes, para facilitar la trazabilidad, respetar el bienestar animal y evitar la contaminación cruzada de la canal.

CR3.2 El aturdimiento se comprueba visualmente que se realiza mediante un procedimiento autorizado según normativa sobre bienestar animal y de acuerdo con el tipo de ganado a sacrificar para asegurar la insensibilización previa al sacrificio y facilitar el sangrado.

CR3.3 La operación de sangrado se inspecciona visualmente para comprobar que se realiza en las condiciones higiénicas establecidas y se evita la contaminación de la canal.

CR3.4 La recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre se controla visualmente que se lleva a cabo de forma higiénica en función del uso al que vaya destinada (uso alimentario, industrial o subproducto), con el fin de evitar su contaminación por orina y heces.

CR3.5 Los equipos y útiles para el sacrificio se comprueban mediante inspección visual que están en condiciones de uso y mantenimiento, y que son desinfectados según la operación y ritmo de trabajo, para evitar la contaminación cruzada de la canal.

CR3.6 Los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad se controlan visualmente para evitar que supongan un riesgo de contaminación, observándose la preceptiva separación de animales sanos y la posterior limpieza y desinfección de la nave de matanza.

CR3.7 Los sacrificios efectuados siguiendo ritos religiosos se controlan visualmente para comprobar que se ajustan a las excepciones contempladas por la normativa.

CR3.8 Las incidencias detectadas se registran y se comunican al superior responsable de los controles sanitarios según procedimiento establecido para la toma de decisiones respecto al sacrificio de animales.

RP4: Observar las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza mediante examen visual y control documental y de registros para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

CR4.1 El desollado y operaciones previas de faenado se comprueban mediante examen visual que se realizan según los procedimientos operativos establecidos y en las condiciones higiénicas para evitar contaminaciones a partir de la piel y garantizar una obtención higiénica de la canal.

CR4.2 El escaldado y depilado en suidos y aves se comprueba mediante examen visual y determinación de la temperatura del agua de escaldado para verificar su eficacia e higiene.

CR4.3 Las ligaduras del esófago y recto, así como la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria se controlan visualmente para garantizar que se realizan en las condiciones higiénicas requeridas, evitándose la contaminación de la canal a partir del contenido intestinal, calostros, leche, orina y/o heces.

CR4.4 La evisceración se observa comprobando que se lleva a cabo lo antes posible después del aturdimiento para evitar emigración de microorganismos a partir del intestino y que la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal se realiza con el nivel de higiene exigido para evitar la contaminación de la canal por contenido del tubo digestivo.

CR4.5 La extracción de vísceras y despojos se inspecciona visualmente para comprobar que son recogidas y trasladadas en condiciones higiénicas, que están disponibles a la inspección «post mortem» y que se mantiene la correspondencia (trazabilidad) entre vísceras, despojos y canales durante todo el proceso.

CR4.6 Los equipos y útiles para el faenado de la canal se comprueban mediante inspección visual que están en condiciones de uso y mantenimiento y se limpian y desinfectan según procedimientos establecidos, para evitar riesgos de contaminación cruzada de las canales.

CR4.7 Las incidencias detectadas se registran y se comunican al superior responsable de los controles sanitarios según procedimiento establecido para la toma de decisiones en la inspección sanitaria de la carne y la gestión de subproductos.

CR4.8 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP5: Observar las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos mediante examen visual para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

CR5.1 El lavado o duchado de canales y despojos se controla visualmente, comprobándose que se realiza a baja presión y desde arriba hacia abajo para garantizar la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.

CR5.2 El traslado y manejo de canales y despojos a través de la red aérea y de las cintas transportadoras se observa visualmente para comprobar que tiene lugar sin comprometer el nivel de higiene de los productos por posible contaminación cruzada.

CR5.3 El almacenamiento frigorífico de canales y despojos se inspecciona visualmente para comprobar que sólo se almacenan aquellos con las correspondientes marcas sanitarias o de identificación.

CR5.4 La estiba de canales durante el almacenamiento frigorífico se realiza con suficiente separación entre ellas para facilitar su enfriamiento, sin contactos con paredes y suelo de la cámara para evitar su contaminación.

CR5.5 La manipulación de despojos se comprueba visualmente para garantizar sus condiciones higiénicas, realizándose en locales refrigerados y protegiéndolos de toda contaminación durante su conservación, envoltura y envasado.

CR5.6 Las incidencias detectadas se registran y se comunican al superior responsable de los controles sanitarios según procedimiento establecido para la toma de decisiones a efectos de la comercialización de la carne.

CR5.7 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP6: Controlar la higiene personal y las prácticas de los trabajadores mediante examen visual y control de registros para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

CR6.1 La higiene personal de los trabajadores se controla visualmente para comprobar que inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad a desarrollar, renovándose con la frecuencia requerida.

CR6.2 Las ropas protectoras de los trabajadores se controlan visualmente para comprobar que se guardan de forma higiénica en el vestuario, no contactan con las ropas personales y no se contaminan durante los descansos y pausas.

CR6.3 La utilización de los lavamanos y los dispositivos de desinfección se inspecciona mediante examen visual para garantizar una limpieza y desinfección de manos y útiles que aseguren la obtención higiénica de la carne.

CR6.4 Las prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y/o en incidentes de contaminación de la canal se observan visualmente para comprobar que se comunican al superior responsable de los controles sanitarios y que se ejecutan según norma.

CR6.5 La higiene personal de los trabajadores se controla visualmente para comprobar que presentan un estado de limpieza o aseo personal, y que no realizan prácticas antihigiénicas en la obtención de la carne.

CR6.6 Las incidencias detectadas se registran y se comunican al superior responsable de los controles sanitarios según procedimiento establecido para que las evalúe y decida las acciones correctoras a aplicar.

CR6.7 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

RP7: Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, mediante examen visual y control documental y de registros, para comprobar su corrección e informar al superior responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de las auditorias.

CR7.1 El programa de suministro de agua se supervisa mediante examen visual, determinación del desinfectante residual y control documental de registros, para garantizar que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne.

CR7.2 Los programas de limpieza, desinfección y control de plagas se supervisan visualmente y mediante control documental de registros para comprobar que existe un procedimiento documentado verificable que garantice la higiene y seguridad alimentaria antes, durante y después de las operaciones de obtención de la carne.

CR7.3 El programa de mantenimiento de la cadena de frío se supervisa visualmente y mediante el control de registros de temperaturas para asegurar que se alcanzan y se mantienen las temperaturas reglamentarias en todas las fases de obtención higiénica de la carne.

CR7.4 El programa de trazabilidad se supervisa mediante control de productos y revisión documental de registros para comprobar la implantación de un sistema documentado verificable que garantice la posibilidad de seguir el rastro a la carne, despojos y SANDACH durante todas las etapas de su comercialización y gestión.

CR7.5 El programa de formación de manipuladores se controla mediante inspección visual y revisión documental de registros para garantizar que todos los manipuladores disponen de formación en higiene y seguridad alimentaria según su actividad laboral y la ponen en práctica.

CR7.6 La implantación de procedimientos basados en el APPCC se comprueba mediante la supervisión «in situ» de las operaciones de su desarrollo y aplicación, así como la revisión de sus registros, para garantizar su funcionamiento.

CR7.7 La información se registra y se comunica al superior responsable de los controles sanitarios según procedimiento establecido para su consideración en el desarrollo de las auditorias de las BPH y de los procedimientos basados en el APPCC.

CR7.8 Las medidas preventivas y de protección en las operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se aplican siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (ropa, guantes, cubrecabezas, calzado). Instrumental para toma, preparación y análisis de muestras. Equipos para el almacenamiento de muestras. Termómetro, pH-metro y dispositivo para la medición del desinfectante residual. Equipos para el control de la potabilidad de aguas. Sistemas de registro de datos manual y/o informático de BPH y de procedimientos basados en el APPCC.

Productos y resultados

Resultados del control del diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) registrados y archivados. Resultados sobre la disponibilidad de instalaciones y equipos limpios y desinfectados previo al sacrificio registrados y archivados. Resultados sobre las condiciones de higiene y bienestar animal en la conducción y sacrificio de los animales registrados y archivados. Resultados sobre las condiciones higiénicas de las operaciones de faenado, preparación y manejo de canales y despojos registrados y archivados. Resultados del control sobre la higiene del personal y de las prácticas de trabajo registrados y archivados. Resultados del

control y cumplimiento de los programas generales de higiene del establecimiento registrados y archivados. Resultados sobre el desarrollo y aplicación del APPCC registrados y archivados. Informe de los resultados de control de las prácticas de BPH y APPCC al superior responsable de los controles sanitarios realizados.

Información utilizada o generada

Protocolos normalizados sobre recogida de información para las auditorias de BPH y APPCC. Guías de buenas prácticas higiénicas y manuales de procedimiento para la implantación y supervisión del sistema de autocontrol basado en el APPCC en mataderos, salas de despiece y establecimientos de manipulación de caza. Documentos y registros del control de actividades vinculadas a BPH y APPCC llevadas a cabo en el establecimiento (matadero, sala de despiece y caza). Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre higiene y control sanitario de los alimentos, de trazabilidad de la cadena alimentaria, de bienestar animal y de manipuladores de alimentos. Normativa de prevención de riesgos laborales.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: INSPECCIÓN «ANTE MORTEM» DE ANIMALES Y OTRAS OPERACIONES PREVIAS AL SACRIFICIO.

Código: MF2132_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC2132_3: Realizar el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio.

Duración: 140 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: CONTROL DOCUMENTAL SANITARIO Y DE BIENESTAR DE LOS ANIMALES

Código: UF2450

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 Y RP2

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar controles relacionados con la documentación de acompañamiento y la identificación de animales presentes en el matadero exigidos por la normativa, indicando las actuaciones derivadas de los resultados de dichos controles.

CE1.1 Especificar la normativa referente a la documentación de acompañamiento y a la identificación de animales presentes en el matadero en función de la especie.

CE1.2 Enumerar los datos que deben estar incluidos en la documentación de acompañamiento de animales presentes en el matadero de modo que ampare a todos para asegurar que pueden sacrificarse.

CE1.3 Describir los sistemas de identificación de animales exigidos por la normativa detallando los requisitos para cada especie.

CE1.4 Analizar actuaciones derivadas de incidencias detectadas en la documentación de acompañamiento y/o en la identificación de los animales, indicando su repercusión en el examen «ante mortem» de animales vivos.

CE1.5 En un supuesto práctico de control de la identificación y documentación de acompañamiento de animales presentes en el matadero de acuerdo a la normativa:

- Utilizar la indumentaria específica según las zonas de trabajo.
- Comprobar que los animales en los establos están identificados de acuerdo con la normativa.
- Examinar los animales en los establos teniendo como referencia la documentación de acompañamiento para comprobar que se corresponden con la reseña de la misma y con el programa de sacrificio aportado por el operador.
- Registrar y archivar la documentación de forma manual o informática para cumplir con los objetivos del control sanitario.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C2: Especificar controles exigidos por la normativa sobre sanidad y bienestar animal en relación con las condiciones del transporte y la descarga de animales.

CE2.1 Explicar las variables que pueden influir en la programación de los controles sobre el transporte de modo que se cumpla con los objetivos del control sanitario especificados en la normativa.

CE2.2 Detallar las condiciones exigidas por la normativa en relación con el transporte de animales, detallando los requisitos sobre la densidad de carga y el estado de los animales transportados.

CE2.3 Definir los requisitos de aptitud para el transporte respecto a las condiciones de limpieza de los animales.

CE2.4 Describir condiciones de bienestar animal relativas a la descarga de animales según procedimientos habituales.

CE2.5 Explicar el procedimiento de conducción de los animales hasta los corrales teniendo en cuenta la normativa sobre bienestar animal.

CE2.6 Especificar los requisitos de sanidad y bienestar animal respecto a la limpieza y desinfección de vehículos y jaulas de transporte.

CE2.7 En un supuesto práctico de control de las condiciones de transporte y descarga de animales de acuerdo a la normativa:

- Revisar que la documentación del transporte de animales reúne los requisitos que contempla la normativa.
- Comprobar que las condiciones del transporte cumplen con los criterios de limpieza y desinfección, sanidad y bienestar animal.
- Examinar que la descarga y conducción de animales a los establos respetan la normativa de bienestar animal.
- Registrar y archivar la documentación de forma manual o informática cumpliendo con los objetivos del control sanitario.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Identificación animal y documentación de acompañamiento de animales destinados al sacrificio

- Sistemas de identificación animal.
 - Identificación oficial.
 - Identificación en bovino.
 - Identificación en ovino y caprino.
 - Identificación en porcino.
 - Identificación en otras especies.
 - Identificación en aves y conejos.
 - Identificación de manejo
 - Información de la cadena alimentaria.
 - Buenas prácticas ganaderas.
 - Normas de higiene aplicables a la producción primaria.
 - Documentación de acompañamiento de animales para el sacrificio y de animales de caza silvestre y de cría.
 - Sistemática para el control de la documentación de acompañamiento de animales y de las condiciones de transporte, descarga y conducción a estabulación
 - Movimiento pecuario
 - Comercio internacional de animales vivos.
 - Sistemas de registro de la documentación de acompañamiento de animales
 - Registros manuales
 - Registros informáticos.

2. Control de las condiciones del transporte y descarga de los animales destinados a sacrificio

- Transporte de animales de abasto.
 - Medios de transporte de animales.
 - Contenedores de transporte de animales.
- Bienestar animal en transporte.
- Requisitos de limpieza y desinfección
 - De vehículos y medios de transporte.
 - De contenedores.
- Criterios de bienestar animal y de higiene en el manejo de animales en la descarga.
- Criterios de bienestar animal en la conducción de animales.
- Actuaciones como consecuencia de los controles.
- Registro de la información recogida y de incidencias.
 - Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «ante mortem» e incidencias.

3. Aplicación de la normativa básica relacionada con identificación y registro de animales, bienestar animal y prevención de riesgos laborales.

- Normativa en materia de identificación y registro de animales.
- Normativa sobre higiene de la producción primaria.
- Normativa en materia de bienestar animal.
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ESTABULACIÓN DE ANIMALES EN MATADERO

Código: UF2451

Duración: 30 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar procedimientos de inspección de las condiciones de estabulación de animales tomando como referente la normativa.

CE1.1 Definir las condiciones que deben tener los establos relativas a: limpieza, ventilación, iluminación y cama.

CE1.2 Concretar la frecuencia con que debe inspeccionarse la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento en un establo con animales, dependiendo de las condiciones ambientales y especies animales.

CE1.3 Especificar el tiempo máximo de estabulación de animales recién destetados antes de su sacrificio teniendo en cuenta la normativa.

CE1.4 Describir las condiciones de alojamiento de animales sospechosos de padecer enfermedad y aquellos susceptibles de lesionarse entre sí, de modo que se evite la difusión de enfermedades, se respete el bienestar animal y se facilite la inspección «ante mortem».

CE1.5 En un supuesto práctico de inspección de las condiciones de estabulación de animales tomando como referente la normativa:

- Observar las condiciones de limpieza, ventilación, iluminación y cama de un establo de animales.
- Comprobar la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento en un establo con animales.
- Verificar que el tiempo de estabulación de animales recién destetados antes de su sacrificio no excede el establecido en la normativa.
- Comprobar que los animales sospechosos de padecer enfermedad y aquellos susceptibles de lesionarse entre sí están aislados.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Control de las condiciones de estabulación de animales destinados a sacrificio

- Requisitos higiénico-sanitarios en alojamientos de estabulación de animales.
- Organización y métodos de producción de animales.
- Requisitos medioambientales de los alojamientos de estabulación.
- Requisitos de bienestar animal en la estabulación de animales.
 - Necesidades de espacio y refugio.
 - Necesidades de agua y alimento.
 - El ayuno previo al sacrificio
 - Necesidades de ventilación e iluminación.
 - Tiempos de permanencia en estabulación.
 - Animales no destetados.
- Periodicidad en la inspección ante mortem de animales estabulados.
- Valoración del estado de limpieza de animales.
- Identificación y aislamiento de animales enfermos y sospechosos.
 - Lazareto y consigna de animales.
- Registro de incidencias.

2. Aplicación de la normativa básica relacionada con la estabulación de animales destinados a sacrificio

- Reglamentos de higiene.
- Normativa medioambiental.
- Normativa sobre ordenación sanitaria de alojamientos ganaderos.
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: INSPECCIÓN ANTE MORTEN DE ANIMALES

Código: UF2452

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Distinguir síntomas de enfermedad, anomalías o incidencias en animales estabulados indicando cómo deben comunicarse al superior responsable de los controles sanitarios a efectos de dictamen.

CE1.1 Definir las condiciones que deben tener los animales relativas a su limpieza antes del sacrificio.

CE1.2 Describir síntomas de enfermedad y signos de sufrimiento o sospecha de sustancias prohibidas, medicamentos veterinarios y productos zoonosológicos, indicando las actuaciones pertinentes en cada caso.

CE1.3 Indicar el modo de resolución de incidencias observadas por los trabajadores en animales vivos previas a la inspección «ante mortem» incluyendo la comunicación al superior responsable de los controles sanitarios.

CE1.4 Indicar el modo de resolución y tramitación de incidencias observadas en animales o establos incluyendo la comunicación a los empleados del matadero y al superior responsable de los controles sanitarios.

CE1.5 En un supuesto práctico de inspección de animales estabulados comprobando su estado de limpieza y salud, teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales:

- Comprobar el estado de limpieza de los animales en los establos.
- Detectar síntomas de enfermedad y signos de sufrimiento o sospecha de sustancias prohibidas, medicamentos veterinarios y productos zoonosológicos.
- Registrar la información, incidencias y anomalías observadas en la inspección de forma manual o informática.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Fisiología de las especies de ungulados domésticos, aves, lagomorfos y caza de cría sacrificados en mataderos.

- Fisiología general.
- Comportamiento animal.
 - Fisiología del estrés
 - El estrés en el comportamiento animal
- Fisiología de los sistemas:
 - locomotor

- respiratorio
 - digestivo
 - cardiocirculatorio y linfático
 - genitourinario
 - nervioso y sensorial
 - endocrino
 - Inmunitario.
 - Fisiología de la piel.
 - Procedimientos de inspección ante mortem en animales destinados a sacrificio
 - Procedimientos de inspección ante mortem en animales destinados a sacrificio:
 - Aptitud de los animales para el sacrificio
 - Animales aptos
 - Animales no aptos
 - Sacrificio de urgencia o emergencia
- 2. Estudio de las enfermedades de especies de ungulados domésticos, aves, lagomorfos y caza de cría.**
- Microbiología y patología general.
 - Conceptos básicos.
 - Enfermedades infecciosas de origen:
 - bacteriano,
 - vírico,
 - parasitario,
 - fúngico,
 - Anomalías congénitas
 - Afecciones toxicológicas.
 - Afecciones yatrogénicas
 - Por administración de sustancias, medicamentos/vacunas
 - Signos relacionados con la administración de productos o sustancias, observables en el animal vivo
 - Principales zoonosis.
 - Patologías de los sistemas:
 - Locomotor
 - Respiratorio, circulatorio y linfático
 - Digestivo
 - Reproductor y urinario
 - Nervioso y órganos sensoriales,
 - Endocrino e inmunitario.
 - Síntomas y signos de estas patologías.
 - Patología de la piel.
 - Síntomas y signos.
- 3. Aplicación de la normativa básica relacionada con la inspección ante mortem de animales**
- Legislación sobre higiene de la producción primaria.
 - Legislación en materia de prevención, lucha y control de zoonosis.
 - Normativa sobre medicamentos y residuos de medicamentos en alimentos de origen animal.
 - Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Orientaciones metodológicas

Para acceder a la unidad formativa 2 debe haberse superado la unidad formativa 1.

Para acceder a la unidad formativa 3 debe haberse superado la unidad formativa 2.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: EXAMEN INICIAL DE INSPECCIÓN «POST MORTEM» DE CANALES Y DESPOJOS.

Código: MF2133_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC2133_3: Realizar el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos.

Duración: 210 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: HIGIENE EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM

Código: UF2453

Duración: 40 horas

Referente de competencia: esta unidad formativa se corresponde con la RP1

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Explicar normas de protección, higiene personal y manipulación durante la inspección «post mortem» utilizadas de modo que se reduzca al máximo el riesgo de contaminación de las canales y despojos.

CE1.1 Detallar la indumentaria y el equipo reglamentario utilizado en la inspección «post mortem» según las normas para un uso higiénico del mismo.

CE1.2 Explicar normas básicas de higiene personal y actitudes higiénicas durante la inspección de modo que se eviten contaminaciones de las canales y despojos.

CE1.3 Describir normas de uso y procedimientos habituales en la limpieza y desinfección de los cuchillos y utensilios utilizados en una inspección de modo que se garantice la seguridad e higiene en el trabajo.

CE1.4 Enumerar las fuentes de contaminación de canales y despojos durante la inspección.

CE1.5 Indicar el modo de realizar las palpaciones, cortes e incisiones de un modo higiénico para reducir al máximo el riesgo de contaminación.

Contenidos

1. Equipo para inspección post mortem

- Indumentaria
 - Ropa de trabajo
 - Mono o bata
 - Mandil
 - Gorro

- Calzado
- Guantes y gafas
- Protectores auditivos
- Equipo y accesorios de trabajo
 - Cuchillos y sus tipos
 - Otras herramientas de corte
 - Tijeras
 - Escalpelo

2. Utilización y mantenimiento del equipo y utensilios usados en la inspección post mortem

- Uso y empleo correctos del equipo
- Limpieza y desinfección de equipo, herramientas y accesorios
 - Pauta de limpieza
 - Productos de limpieza utilizados
 - Procedimientos de desinfección
 - Equipos de desinfección
 - Esterilización
- Conservación y mantenimiento de equipo

3. Higiene en la industria alimentaria cárnica

- Pulcritud e higiene personal en la manipulación de
 - Canales
 - Vísceras
 - Carnes
 - Hábitos higiénicos
- Pautas higiénicas de trabajo
- Zonas sucias y zonas limpias en el matadero
 - Flujos en la cadena de sacrificio y faenado
 - Secciones o zonas en el matadero
- Contaminación de canales y despojos
 - Contaminación microbiológica
 - Contaminación física
 - Contaminación química
 - Orígenes o fuentes de contaminación
- Palpación en incisión de tejidos y órganos en las canales
 - Palpación e incisión de músculos
 - Palpación e incisión de vísceras
 - Palpación e incisión de ganglios
- Peligros o riesgos de contaminación por incisión

4. Aplicación de la normativa básica sobre higiene en la inspección post mortem

- Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal.
- Normativa sobre utilización de productos de higiene alimentaria.
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: INSPECCIÓN POSTMORTEM DE UNGULADOS DOMÉSTICOS

Código: UF2454

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y con la RP6 en lo referido a ungulados domésticos

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar procedimientos de inspección «post mortem» de ungulados domésticos siguiendo protocolos establecidos y normativa para cada edad y especie animal.

CE1.1 Describir los modos de presentación de las canales de los ungulados domésticos para la inspección «post mortem» en función de la edad y especie animal.

CE1.2 Definir los requisitos higiénicos y de trazabilidad de las canales y las vísceras de ungulados que van a ser sometidas a inspección «post mortem», describiendo los métodos utilizados en los mataderos para la identificación de las mismas.

CE1.3 Detallar los procedimientos de inspección «post mortem» establecidos por la normativa para los bovinos, ovinos y caprinos, solípedos y suidos domésticos, explicando las diferencias en función de la edad y especie animal

CE1.4 Describir los métodos de marcado y las marcas sanitarias y/o de identificación que deben presentar las canales y las vísceras de ungulados domésticos declaradas aptas para el consumo humano tras la inspección «post mortem», detallando la forma, el tamaño y el contenido de las mismas.

CE1.5 En un supuesto práctico de realización de una inspección «post mortem» de una canal y sus vísceras de ungulado doméstico según procedimiento y normativa:

- Comprobar la higiene y la identificación de la canal y de las vísceras según el protocolo o las instrucciones del matadero.
- Realizar la inspección de las superficies externa e interna de la canal comprobando que no presenta signos de enfermedad ni anomalías o indicios de tratamientos recientes.
- Realizar la inspección de la cabeza y cuello realizando las palpaciones y los cortes reglamentarios establecidos según la especie y la edad del animal de que se trate.
- Realizar la inspección de las vísceras abdominales y torácicas realizando las palpaciones y los cortes reglamentarios establecidos según la especie y la edad del animal de que se trate.
- Identificar cualquier signo de enfermedad, en su caso, separando e identificando el órgano afectado y realizando toma de muestras para análisis complementarios, en caso de duda, e indicar su destino, en función de la anomalía o enfermedad detectada.
- Proceder al marcado sanitario de las canales según normativa.
- Registrar los datos y las incidencias detectadas utilizando el soporte establecido en el matadero.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la inspección «post mortem» de canales y despojos de ungulados domésticos siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Identificación anatómica «post mortem» de especies de ungulados domésticos sacrificados en mataderos

- Anatomía de los sistemas
 - Locomotor
 - Respiratorio
 - Digestivo
 - Circulatorio y linfático
 - Reproductor y urinario
 - Nervioso y sensorial

- Endocrino e inmunitario.
 - Anatomía de la piel
 - Zonas o regiones de inyección o implante
 - Identificación de especies mediante el estudio de partes de animales.
 - Apreciación de edad y sexo
 - Fórmulas dentarias
 - Marcados sanitario y de identificación
 - Marcas de identificación
 - Características
 - Utilización
 - Gestión
- 2. Identificación anatomopatológica en la inspección «post mortem» de las especies de ungulados domésticos sacrificados en mataderos**
- Anatomía patológica general.
 - Tipos de lesiones
 - Identificación de lesiones
 - Carnes defectuosas
 - PSE (pálidas, blandas y exudativas)
 - DFD (oscuras, firmes y secas)
 - Anatomía patológica de los sistemas
 - Locomotor
 - Respiratorio
 - Digestivo
 - Circulatorio y linfático
 - Reproductor y urinario
 - Nervioso y sensorial
 - Endocrino e inmunitario.
 - Anatomía patológica de la piel.
 - Detección de anormalidades.
- 3. Actuaciones de inspección «post mortem» en mataderos y salas de manipulación de carne**
- Procedimientos de inspección «post mortem» en las especies de ungulados domésticos
 - Bovinos
 - Ovinos y caprinos
 - Porcinos
 - Equinos
 - Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
 - Sistemática de la toma de muestras para la investigación de triquina y otros análisis complementarios.
 - Actuaciones como consecuencia de los controles
 - Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias.
- 4. Aplicación de la normativa básica en inspección post mortem de ungulados domésticos**
- Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal.
 - Normativa de aplicación.
 - Normativa sobre prevención de riesgos laborales
 - Normativa sobre identificación y marcado sanitario

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: INSPECCIÓN POSTMORTEM DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS DE CRÍA

Código: UF2455

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y con la RP6 en lo referido a aves de corral y lagomorfos de cría

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar procedimientos de inspección «post mortem» de aves de corral y lagomorfos de cría siguiendo protocolos establecidos y normativa para estas especies animales.

CE1.1 Definir los requisitos higiénicos y de trazabilidad de las canales y las vísceras de aves de corral y lagomorfos de cría que van a ser sometidas a inspección «post mortem», describiendo los métodos utilizados en los mataderos para la identificación de las mismas.

CE1.2 Describir la documentación que debe acompañar a las canales de aves de corral criadas para la producción de «foie gras» y de aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia de acuerdo con la normativa.

CE1.3 Detallar los procedimientos de inspección «post mortem» establecidos por la normativa para las aves de corral y los lagomorfos de cría, explicando las diferencias entre ambas especies.

CE1.4 En un supuesto práctico de realización de una inspección «post mortem» de canales y vísceras de aves de corral o lagomorfos de cría según protocolos y normativa:

- Comprobar la higiene y la identificación de las canales y de las vísceras según el protocolo o las instrucciones del matadero.
- Realizar la inspección de las canales, cavidades y vísceras según los protocolos establecidos para la especie de que se trate.
- Identificar signos de enfermedad, en su caso, separando e identificando los animales o partes de animales que presenten anomalías y realizar toma de muestras para análisis complementarios, en caso de duda.
- Comprobar el marcado de identificación atendiendo a la normativa.
- Registrar los datos y las incidencias detectadas utilizando el soporte establecido en el matadero.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la inspección «post mortem» de canales y despojos siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Identificación post mortem» de aves y lagomorfos sacrificados en mataderos

- Anatomía de sistemas
 - Locomotor
 - Respiratorio
 - Digestivo
 - Circulatorio y linfático
 - Reproductor y urinario
 - Nervioso y órganos sensoriales
 - Endocrino e inmunitario.
- Anatomía de la piel.
- Presentación de canales

- Con o sin vísceras
 - Con o sin patas, cuello y cabeza en aves
 - Marcados sanitario y de identificación
 - Marcas de identificación
 - Características
 - Utilización
 - Gestión
- 2. Identificación anatomopatológica en la inspección «post mortem» de aves y lagomorfos sacrificados en mataderos**
- Anatomía patológica general.
 - Identificación de especies
 - Especies de aves
 - Pollos, gallinas y otras gallináceas
 - Pavos
 - Patos, gansos y ocas
 - Otras especies
 - Especies de lagomorfos
 - Conejos
 - liebres
 - Tipos de lesiones
 - Identificación de lesiones
- 3. Actuaciones de inspección «post mortem» en mataderos y salas de manipulación de carne de aves y lagomorfos**
- Procedimientos de inspección «post mortem» en aves de corral y lagomorfos de cría
 - Aves
 - Pollos
 - Pavos
 - Gallinas
 - Patos, gansos y ocas
 - Otras especies
 - Lagomorfos
 - Conejos
 - Liebres
 - Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
 - Sistemática de la toma de muestras para análisis rutinarios y complementarios
 - Actuaciones como consecuencia de los controles
 - Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias.
- 4. Aplicación de la normativa básica sobre inspección post mortem de aves y lagomorfos**
- Legislación sobre controles de higiene en productos de origen animal.
 - Normativa de aplicación.
 - Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - Normativa sobre identificación y marcado sanitario

UNIDAD FORMATIVA 4

Denominación: INSPECCIÓN POST MORTEM DE CAZA DE CRÍA Y SALVAJE

Código: UF2456

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 y RP5 y con la RP6 en lo referido a caza de cría y salvaje

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar procedimientos de inspección «post mortem» de caza de cría siguiendo protocolos establecidos y normativa para cada especie animal.

CE1.1 Definir los requisitos higiénicos de las canales y las vísceras de caza de cría que van a ser sometidas a inspección «post mortem» describiendo los métodos utilizados en los mataderos para la identificación y trazabilidad de las mismas.

CE1.2 Describir la documentación que debe acompañar a las canales de los animales de caza de cría sacrificados en la explotación de procedencia.

CE1.3 Detallar los procedimientos de inspección «post mortem» establecidos por la normativa para la caza de cría, explicando las diferencias entre cada especie.

CE1.4 En un supuesto práctico de realización de una inspección «post mortem» de canales y vísceras de animales de caza de cría según protocolos y normativa:

- Comprobar la higiene y la identificación de la canal y de las vísceras según el protocolo o las instrucciones del matadero.
- Realizar la inspección de las canales, cavidades y vísceras según los protocolos establecidos para la especie equivalente doméstica de que se trate, palpando e incidiendo aquellas partes del animal que presenten alteraciones o sean sospechosas por algún motivo.
- Identificar cualquier signo de enfermedad, en su caso, separando e identificando los animales o partes de animales que presenten anomalías y realizar toma de muestras para análisis complementarios, en caso de duda.
- Realizar y comprobar el marcado sanitario y/o de identificación de acuerdo a la normativa.
- Registrar los datos y las incidencias detectadas utilizando el soporte establecido en el matadero.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la inspección «post mortem» de canales y despojos siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C2: Aplicar procedimientos de inspección «post mortem» de caza salvaje en salas de manipulación de caza siguiendo protocolos establecidos y normativa para cada especie animal.

CE2.1 Describir la documentación que debe acompañar a las canales y vísceras de las piezas de caza salvaje recepcionadas en la sala de manipulación de caza teniendo en cuenta la normativa.

CE2.2 Definir los requisitos de identificación de las canales y las vísceras de caza salvaje que van a ser sometidas a inspección «post mortem» en salas de manipulación de caza teniendo en cuenta la normativa.

CE2.3 Detallar los procedimientos de inspección «post mortem» establecidos por la normativa para la caza salvaje, explicando las diferencias entre cada especie.

CE5.4 En un supuesto práctico de realización de una inspección «post mortem» de canales y vísceras de piezas de caza salvaje según protocolos y normativa, teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales:

- Comprobar la identificación de la canal y de las vísceras según el protocolo establecido.
- Realizar la inspección de las canales, cavidades y vísceras según los protocolos establecidos para la especie equivalente doméstica de que se trate, palpando e incidiendo aquellas partes del animal que presenten alteraciones no relacionadas con la caza o sean sospechosas por algún motivo.
- Identificar cualquier signo de enfermedad o que haga sospechar que la muerte ha sido causada por motivos distintos a la caza, separando e

- identificando los animales o partes de animales que presenten anomalías y realizar toma de muestras para análisis complementarios, en caso de duda.
- Realizar la toma de muestras para el análisis triquinoscópico en el caso de los suidos salvajes y otras especies susceptibles.
 - Realizar y comprobar el marcado sanitario y/o de identificación según normativa.
 - Registrar los datos y las incidencias detectadas utilizando el soporte establecido en el establecimiento.
 - Aplicar medidas preventivas y de protección en la inspección «post mortem» de canales y despojos siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Identificación anatómica «post mortem» de especies cinegéticas de cría y salvajes

- Especies de interés cinegético
 - De caza mayor
 - De caza menor
- Anatomía general de especies cinegéticas.
- Anatomía de los sistema y aparatos
 - Locomotor
 - Respiratorio
 - Digestivo
 - Circulatorio y linfático
 - Reproductor y urinario
 - Nervioso y sensoriales
 - Endocrino e inmunitario
- Anatomía de la piel.
- Marcados sanitario y de identificación
 - Marcas de identificación
 - Características
 - Utilización
 - Gestión

2. Identificación anatomopatológica en la inspección «post mortem» de las especies de caza de cría y caza salvaje

- Anatomía patológica general.
- Lesiones
 - Tipos
 - Identificación
 - Lesiones de caza
- Anatomía patológica de los sistemas y aparatos
 - Locomotor
 - Respiratorio
 - Digestivo
 - Circulatorio y linfático
 - Reproductor y urinario
 - Nervioso y de órganos sensoriales
 - Endocrino e inmunitario
- Anatomía patológica de la piel.
- Detección de anomalías.

3. Actuaciones de inspección «post mortem» en mataderos y salas de manipulación de carne de especies de caza de cría y salvajes

- Procedimientos de inspección «post mortem» en especies de caza de cría y salvajes
 - Ungulados
 - Suidos
 - Aves
 - Lagomorfos
- Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones
- Sistemática de la toma de muestras para análisis
 - Triquinoscópico
 - Rutinarios
 - Complementarios
- Actuaciones como consecuencia de los controles.
- Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección «post mortem» e incidencias.

4. Aplicación de la normativa básica sobre inspección post mortem de especies de caza de cría y salvajes

- Legislación sobre controles de higiene en especies animales de caza.
- Legislación sobre control oficial de triquinosis
- Normativa de aplicación.
- Normativa sobre marcado sanitario y de identificación
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales

Orientaciones metodológicas

Las unidades formativas 2, 3 y 4 se pueden programar independientemente pero para acceder a las mismas debe haberse superado la unidad formativa 1.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: GESTIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH)

Código: MF2134_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC2134_3 Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Detallar procedimientos de retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) teniendo en cuenta la normativa.

CE1.1 Especificar la normativa referente a los MER en función de la especie y edad de los animales.

CE1.2 Indicar las prácticas de retirada de los MER de la cabeza, de la canal y de las cavidades torácica y abdominal, teniendo en cuenta los procedimientos y la normativa.

CE1.3 Describir los métodos para la recogida de restos de MER que caen al suelo y a otras superficies asegurando su eliminación higiénica.

CE1.4 Definir el etiquetado y marcado que deben llevar las canales que van a expedirse con MER a salas de despiece autorizadas según normativa.

CE1.5 Definir la tinción que debe aplicarse a los MER según normativa.

CE1.6 Describir las condiciones de los contenedores de recogida de MER teniendo en cuenta la normativa.

C2: Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 1 teniendo en cuenta la normativa.

CE2.1 Definir los subproductos de categoría 1 y sus condiciones de almacenamiento de modo que se garantice su expedición a plantas autorizadas según normativa.

CE2.2 Definir las condiciones de limpieza e identificación de los contenedores de subproductos de categoría 1 conforme a la normativa y protocolos.

CE2.3 Describir los destinos autorizados y las condiciones de transporte e identificación de los subproductos de categoría 1 según normativa.

CE2.4 Definir el contenido de la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 1 según normativa.

CE2.5 En un supuesto práctico de revisión de documentación y registros de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1 de acuerdo a protocolo y normativa:

- Controlar que todos los subproductos de categoría 1 y los MER generados se envían a las plantas autorizadas.
- Comprobar que los documentos de acompañamiento incluyen todos los datos requeridos por la normativa.
- Confirmar que las plantas de destino están autorizadas para la gestión de esa categoría de subproductos.
- Comprobar que el operador dispone de los documentos de entrada de los subproductos de categoría 1 y MER en la planta de destino autorizada.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C3: Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 2 teniendo en cuenta la normativa.

CE3.1 Describir los subproductos de categoría 2 de modo que se garantice su completa recogida conforme a normativa y protocolos.

CE3.2 Definir las condiciones de limpieza e identificación de los contenedores de subproductos de categoría 2 conforme a la normativa y protocolos.

CE3.3 Citar los MER factibles de ser encontrados entre subproductos de categoría 2 de modo que se puedan detectar para su retirada previa a la expedición a la planta autorizada.

CE3.4 Describir los destinos autorizados y las condiciones de transporte e identificación de los subproductos de categoría 2 según normativa.

CE3.5 Definir el contenido de la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 2 según normativa.

CE3.6 En un supuesto práctico de revisión de documentación y registros de la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 de acuerdo a protocolo y normativa:

- Controlar que todos los subproductos de categoría 2 generados se envían a las plantas autorizadas.
- Confirmar que las plantas de destino están autorizadas para esa categoría de subproductos.
- Comprobar que los documentos de acompañamiento incluyen todos los datos requeridos por la normativa.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C4: Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 3 teniendo en cuenta la normativa.

CE4.1 Describir los subproductos de categoría 3 de modo que se garantice su categorización y almacenamiento conforme a normativa y protocolos.

CE4.2 Definir las condiciones de limpieza e identificación de los contenedores de subproductos de categoría 3 conforme a la normativa y protocolos.

CE4.3 Describir los destinos autorizados y las condiciones de transporte e identificación de los subproductos de categoría 3 según normativa.

CE4.4 Definir el contenido de la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3 según normativa.

CE4.5 En un supuesto práctico de revisión de documentación y registros la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 de acuerdo a protocolo y normativa, teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales:

- Controlar que todos los subproductos de categoría 3 generados se envían a establecimientos autorizados para su transformación o aprovechamiento.
- Confirmar que las plantas y/o establecimientos de destino están autorizados para recibir estos subproductos.
- Comprobar que los documentos de acompañamiento incluyen todos los datos requeridos por la normativa.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Control de materiales especificados de riesgo (MERs)

- Encefalopatías espongiformes transmisibles.
 - EEB
 - Tembladera o Scrapie
- Sistemas de control de las EETs.
- Materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad.
 - MERs en ovino y caprino
 - MERs en bovino
- Higiene en la retirada/extracción de los MERs.
- Manipulación y marcado.
- Etiquetado y marcado de las canales con MERs
- Plantas de tratamiento autorizadas de MERs
- Transporte y documentación de acompañamiento
- Sistemática de los controles sanitarios.
- Verificación de los autocontroles del operador.

- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de MERs.
 - Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
- 2. Control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)**
- Concepto y categorización de los SANDACH.
 - MER categoría 1
 - MER categoría 2
 - MER categoría 3
 - Gestión de los SANDACH
 - Higiene en la manipulación
 - Higiene en el almacenamiento
 - Higiene en la retirada del establecimiento
 - Destinos y usos autorizados de los SANDACH
 - Transporte y documentación de acompañamiento.
 - Sistemática de los controles sanitarios.
 - Verificación de los autocontroles del operador.
 - Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación al control de los SANDACH.
 - Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
 - Prevención de riesgos laborales en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).
- 3. Aplicación de la normativa básica sobre subproductos animales no destinados al consumo humano**
- Legislación sobre SANDACH.
 - Normativa de aplicación.
 - Normativa sobre prevención de riesgos laborales

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: TOMA DE MUESTRAS ANIMALES Y PRUEBAS DE LABORATORIO DEL CONTROL SANITARIO.

Código: MF2135_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC2135_3: Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio.

Duración: 110 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: SISTEMÁTICA DE MUESTREO Y AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

Código: UF2457

Duración: 30 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP5

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Especificar procedimientos de recogida, preparación y análisis de muestras animales de modo que permitan verificar los resultados de análisis efectuados por un operador de un establecimiento dentro del sistema de autocontrol.

CE1.1 Definir criterios de selección de las canales, superficies y/u otros sustratos de modo que permita la organización de la toma de muestras y ensayos pertinentes.

CE1.2 Describir técnicas de recogida y preparación de muestras según el protocolo que garantice su idoneidad para el posterior análisis y remisión al laboratorio.

CE1.3 Explicar tipos de ensayos que se realizan para verificar los resultados de los análisis efectuados por el operador de un establecimiento dentro del sistema de autocontrol, indicando las muestras, reactivos y material utilizado.

CE1.4 Indicar técnicas de almacenamiento de muestras en función de su naturaleza de modo que se garantice la idoneidad de las mismas hasta su remisión al laboratorio.

CE1.5 Especificar modos de registro de la recogida y resultados de los análisis de muestras animales de modo que permita la trazabilidad de las mismas.

Contenidos

1. Protocolo para la recogida y preparación de muestras en establecimientos cárnicos

- Nociones de muestreo.
- Tipos de sustratos de toma de muestras
 - Tejidos
 - Vísceras
 - Fluidos o líquidos
 - Superficies
- Recogida de muestras
- Preparación de muestras
- Identificación de muestras
- Trazabilidad de las muestras
- Conservación de muestras
- Transporte de las muestras
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la recogida y preparación de muestras.
- Registro y archivo de los resultados de los controles.
- Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

2. Muestreos y análisis de verificación para el autocontrol de establecimientos cárnicos

- Análisis de laboratorio en la vigilancia y verificación de los autocontroles.
- Microbiología de superficies de zonas de trabajo y equipos.
- Microbiología de canales.
 - Frecuencias de muestreo.
- Obtención de muestras y localizaciones
- Interpretación de resultados.
- Procedimientos de ensayos.
- Trazabilidad y almacenamiento de muestras

- Verificación de desinfectante residual en el agua
 - Procedimiento de toma de muestras de agua
 - Procedimiento de ensayo
- Interpretación de resultados
- Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

3. Aplicación de la normativa básica relacionada con la toma de muestras y pruebas de laboratorio

- Normativa sobre la toma de muestras
- Normativa sobre autocontrol
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: CONTROL SANITARIO EN CARNES PARA LA DETERMINACIÓN DE TRIQUINOSIS, ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EET) Y OTRAS ENFERMEDADES ANIMALES

Código: UF2458

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar procedimientos de recogida, preparación y análisis de muestras animales, en la investigación de triquina, según protocolos.

CE1.1 Explicar los grupos musculares y la sistemática de toma de muestras en función de especies y categorías de animales sacrificados.

CE1.2 Especificar los equipos, instrumental y reactivos destinados al desarrollo del muestreo y el ensayo según protocolo.

CE1.3 En un supuesto práctico de toma de muestras animales, preparación y análisis para investigación de triquina, según protocolos:

- Planificar la toma de muestras registrando los animales muestreados.
- Revisar el estado y funcionamiento de los equipos e instrumental usados en el análisis y preparar los reactivos.
- Tomar muestras del animal en la cadena de sacrificio en cantidad suficiente de los grupos musculares reglamentarios, registrando al animal al que pertenecen.
- Preparar y analizar las muestras de acuerdo a protocolo.
- Complimentar los registros que asocie los resultados analíticos con los animales investigados.
- Comunicar los resultados del ensayo procediendo tras el dictamen al marcado sanitario, en caso de resultado negativo, o a la retención de la carne, en caso de resultado positivo.
- Validar la calidad del análisis mediante el control de los reactivos empleados y del peso de las muestras.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la recogida de muestras animales y realización de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C2: Aplicar procedimientos de recogida y preparación de muestras animales en el contexto de vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs), según protocolos.

CE2.1 Enumerar enfermedades animales incluidas en los planes de vigilancia y control de enfermedades animales concretando las especies y subpoblaciones a muestrear, así como los laboratorios de referencia para su análisis.

CE2.2 Especificar tipos de muestras y substratos a tomar en la vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs), indicando los materiales utilizados para su recogida.

CE2.3 Indicar la documentación de identificación de los animales que se prepara antes de la toma de muestras según normativa.

CE2.4 Precisar cómo se identifican en la línea de sacrificio los animales que hay que muestrear y la documentación individual del animal que hay que controlar de modo que se asegure la trazabilidad del procedimiento.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, preparación de muestras y remisión al laboratorio según el protocolo que garantice su identidad e idoneidad.

CE2.6 Explicar cómo se cumplimentan los registros de modo que se garantice la trazabilidad de las muestras.

CE2.7 Indicar el almacenamiento de las muestras en función de su naturaleza de modo que se garantice la idoneidad de las mismas hasta su remisión al laboratorio.

CE2.8 En un supuesto práctico de toma de muestras animales, registro y almacenamiento de las mismas según protocolos establecidos en el contexto de vigilancia y control de enfermedades animales:

- Identificar los animales a muestrear en la línea de sacrificio comprobando la documentación de los mismos y sus datos de identificación individual (crotal, tatuaje, número de orden de sacrificio, marcas particulares).
- Tomar y preparar las muestras de acuerdo con el protocolo establecido.
- Cumplimentar los registros de acuerdo con las instrucciones.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la recogida de muestras animales y realización de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Recogida y preparación de muestras para investigación de enfermedades animales en mataderos y establecimiento de manipulación de caza

- Enfermedades de animales objeto de planes de vigilancia y control.
- Planes de vigilancia de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs)
- Otras enfermedades zoonóticas
 - Cisticercosis
 - Hidatidosis
- Recogida y preparación de muestras para la vigilancia y control de enfermedades de animales.
- Registros y archivos de resultados.
- Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).
- Prevención de riesgos laborales en la recogida de muestras animales y en la realización de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario

2. Investigación de triquina en matadero y establecimientos de manipulación de caza

- Triquinosis
 - Etiología
 - Ciclo biológico del parasitario
 - Epidemiología
 - Especies sensibles

- Recogida de muestras de las canales
 - En la especie porcina
 - En otras especies
- Métodos de detección
 - Tipos
 - Procedimientos de ensayo
- Trazabilidad de las muestras
- Trazabilidad de las carnes
- Marcado sanitario.
- Planes de contingencia
 - Protocolo de actuación en un caso positivo
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la investigación de triquina
- Registros y archivos de resultados.
- Protocolos normalizados de trabajo (PNTs)

3. Aplicación de la normativa básica sobre toma de muestras para investigación de enfermedades animales en establecimientos cárnicos

- Normativa sobre Encefalopatías Espongiformes Transmisibles
- Normativa sobre triquinosis
- Normativa sobre otras enfermedades animales
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE SUSTANCIAS EN CARNES

Código: UF2459

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y RP4

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar procedimientos de recogida y preparación de muestras animales en la investigación de residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos, según protocolos.

CE1.1 Definir criterios de selección de los animales a muestrear y las sustancias a determinar de modo que permita la organización de la toma de muestras y ensayos pertinentes.

CE1.2 Describir tipos de muestras y substratos a tomar en la investigación de residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos, indicando los materiales utilizados para su recogida.

CE1.3 Precisar el procedimiento de identificación de los animales que hay que muestrear en la línea de sacrificio y la documentación individual del animal que hay que controlar de modo que se asegure la trazabilidad de las muestras.

CE1.4 Describir las técnicas de recogida, preparación de muestras y remisión al laboratorio según el protocolo que garantice su identidad e idoneidad.

CE1.5 Explicar cómo se cumplimentan los registros de modo que se garantice la trazabilidad de las muestras.

CE3.6 Indicar técnicas de almacenamiento de las muestras en función de su naturaleza de modo que se garantice la idoneidad de las mismas hasta su remisión al laboratorio.

CE1.7 En un supuesto práctico de toma de muestras animales y preparación de las mismas para su envío al laboratorio, según protocolos, con el objetivo de investigar residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos:

- Determinar los animales a muestrear en la línea de sacrificio comprobando su identificación y su correspondencia con la documentación.
- Tomar y preparar las muestras según protocolo.
- Cumplimentar los registros según instrucciones.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la recogida de muestras animales y realización de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C2: Aplicar procedimientos de recogida y preparación de muestras animales en la investigación de beta-agonistas y otros residuos en el propio matadero, según protocolos.

CE2.1 Definir criterios de selección de los animales a muestrear y las sustancias a determinar de modo que permita la organización de la toma de muestras y ensayos pertinentes.

CE2.2 Precisar la identificación en la línea de sacrificio de los animales que hay que muestrear y la documentación individual del animal que hay que controlar de modo que asegure la trazabilidad de las muestras.

CE2.3 Indicar la identificación de canales y despojos de animales muestreados para su retención hasta obtención de los resultados analíticos finales según procedimiento establecido.

CE2.4 Describir las técnicas de recogida, preparación de muestras y remisión al laboratorio según el protocolo que garantice su identidad e idoneidad.

CE2.5 Especificar las condiciones en que deben estar los equipos, instrumental y reactivos de modo que estén disponibles para efectuar el muestreo y ensayo.

CE2.6 Explicar tipos de ensayos que se realizan en el matadero para determinar la presencia de residuos, indicando las muestras, reactivos y material utilizado.

CE2.7 Describir técnicas de registro y comunicación de resultados de los ensayos de modo que permita su procesamiento y archivo, así como la toma de muestras reglamentarias en caso de resultados positivos.

CE2.8 En un supuesto práctico de toma de muestras animales, preparación y análisis en el propio matadero para investigación de la presencia de beta-agonistas y otros residuos, según protocolos y teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales:

- Seleccionar los animales a muestrear comprobando su identificación individual y documentación.
- Identificar los canales y despojos de los animales muestreados según procedimiento.
- Revisar los equipos, instrumental y reactivos según procedimiento.
- Aplicar la técnica de toma de muestras de acuerdo a protocolo.
- Preparar y analizar las muestras según protocolo.
- Cumplimentar los registros en el soporte establecido.
- Proceder a comunicar los resultados según procedimiento.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la recogida de muestras animales y realización de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Categorización de residuos de sustancias en carnes

- Residuos químicos en las carnes
 - Concepto
 - Clasificación
 - Contaminantes
 - Metales pesados
 - Inhibidores o antibióticos
 - Sustancias prohibidas
 - Antiparasitarios
 - Antiinflamatorios
 - Hormonas
 - Otros
- Límite máximo de residuos (LMR)

2. Investigación de residuos de sustancias en carnes

- Recogida y preparación de muestras para el control de residuos químicos en carnes
- Ensayos de
 - Beta-agonistas
 - Hormonas
 - Sustancias prohibidas
 - Sustancias autorizadas
 - Contaminantes
 - Otros residuos
- Equipos
- Reactivos
- Procedimientos
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en los ensayos
- Protocolo de actuación en caso positivo
- Registros y archivos de resultados
- Protocolos normalizados de trabajo (PNTs)

3. Aplicación de la normativa básica sobre investigación de residuos en carnes

- Normativa sobre residuos en carnes
- Normativa sobre medicamentos veterinarios
- Normativa sobre investigación de residuos
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales

Orientaciones metodológicas

Las unidades formativas 2 y 3 se pueden programar independientemente pero para acceder a las mismas debe haberse superado la unidad formativa 1.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 5

Denominación: OPERACIONES AUXILIARES DE INSPECCIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL DESPIECE

Código: MF2136_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC2136_3 Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Especificar la documentación que debe figurar en registros y en la identificación de las carnes recepcionadas en salas de despiece de modo que se garantice su trazabilidad.

CE1.1 Describir procedimientos de control de trazabilidad realizando un esquema con los objetivos y acciones a desarrollar.

CE1.2 Enumerar datos que debe incluir la documentación comercial de acompañamiento de las carnes de modo que asegure su correlación con las carnes entradas y expedidas en el examen de los registros.

CE1.3 Indicar datos de los registros y documentos de acompañamiento que se deben contrastar con las carnes presentes comprobando su correspondencia.

CE1.4 En un supuesto práctico de control de la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de la carne de vacuno y de otras especies, comprobando que se puede identificar las carnes entradas, las presentes en el establecimiento y las expedidas:

- Examinar el etiquetado y la documentación de entrada y de expedición de las carnes de vacuno comprobando que contiene toda la información sobre su origen exigida por la normativa y garantizando la trazabilidad hacia atrás.
- Examinar algún lote de canales o carnes entradas localizando el destino de todas las piezas obtenidas a partir de ellas y garantizando la trazabilidad hacia adelante.
- Asociar algún lote de carne expedido con el o los lotes de carnes entradas o despiezadas garantizando la trazabilidad interna.
- Verificar la trazabilidad de la carne de otras especies comprobando que la documentación recoge datos sobre el origen de todas las canales, o sus partes, entradas en el establecimiento y el destino de todas las carnes expedidas.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la inspección sanitaria del despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C2: Especificar los criterios de identidad y de aptitud para el consumo de carnes frescas presentes en los establecimientos tomando como referencia la normativa de inspección y control de las mismas.

CE2.1 Definir las identificaciones o marcas sanitarias que deben tener los tipos de carnes despiezadas según normativa.

CE2.2 Enumerar contaminantes que pueden comprobarse en las carnes mediante inspección visual.

CE2.3 Indicar las temperaturas máximas que deben tener las carnes durante el despiece describiendo la metodología de su comprobación.

CE2.4 Indicar las condiciones del almacenamiento de las carnes de modo que se aseguren sus condiciones higiénicas y de salubridad y el mantenimiento de sus características organolépticas.

CE2.5 Distinguir las partes de las canales o carnes susceptibles de contener restos de material especificado de riesgo (MER) indicando como se inspeccionan.

C3: Precisar prácticas de higiene y seguridad alimentaria en la inspección del despiece de canales indicando los datos que deben figurar en los registros de vigilancia del operador.

CE3.1 Diferenciar operaciones higiénicas y antihigiénicas de despiece realizando una tabla comparativa.

CE3.2 Establecer criterios de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles de despiece indicando los datos que deben figurar en los registros de vigilancia del operador.

CE3.3 Indicar lesiones internas y contaminantes visibles que pueden aparecer en las carnes que se están despiezando explicando la metodología para su retirada de forma higiénica.

CE3.4 Describir la organización del despiece y la identificación de las carnes, incluyendo los datos que deben figurar en los registros para asegurar su trazabilidad.

CE3.5 Explicar la metodología de retirada de la columna vertebral (considerada MER) teniendo en cuenta las condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

C4: Analizar procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece de modo que se garantice la obtención higiénica de la carne.

CE4.1 Indicar puntos de control crítico que se deben verificar diariamente en salas de despiece teniendo en cuenta los procedimientos de BPH y APPCC que garanticen la obtención higiénica de la carne.

CE4.2 Detallar la normativa referente a buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece reseñando los aspectos que se deben inspeccionar «in situ».

CE4.3 Indicar los datos que deben figurar en los registros de BPH y APPCC teniendo en cuenta los procedimientos y la normativa.

CE4.4 Describir técnicas de recogida y preparación de muestras según el protocolo que garantice su idoneidad para su remisión al laboratorio y análisis.

CE4.5 Explicar tipos de ensayos que se realizan para verificar los resultados de los análisis efectuados por el operador de un establecimiento dentro del sistema de autocontrol, indicando las muestras, reactivos y material utilizado.

CE4.6 En un supuesto práctico de supervisión de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece de modo que se garantice la obtención higiénica de la carne, teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales:

- Comparar las incidencias detectadas en una inspección «in situ» con las anotaciones de los registros de vigilancia comprobando que se han identificado, registrado y adoptado las medidas correctoras.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la inspección sanitaria del despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Identificación y trazabilidad en el despiece de canales

- Canales
 - Tipos de canales
 - Características de las canales
 - Manipulación de las canales
- Diferenciación específica de carnes
- Marcas sanitarias y/o de identificación de las carnes
- Trazabilidad de canales, carnes y despojos
 - Concepto
 - Elementos y fases de implantación
 - Sistemas de trazabilidad
- Etiquetado de la carne
 - Presentación
 - Publicidad
 - Requisitos legales
- Registros y documentación de acompañamiento de las canales y carnes
 - Tipos de registros y documentación
 - Datos o información a registrar
 - Elementos de control de los registros
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales
- Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa

2. Inspección y control de las condiciones de higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece

- Criterios de higiene, inspección y control en el despiece y durante el almacenamiento y distribución de carnes y despojos.
- Alteraciones de las carnes y despojos
- Manipulación de carnes y despojos no aptos para el consumo
 - MER en el despiece
- 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
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con la higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece
- Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa
- Prevención de riesgos laborales en la inspección sanitaria del despiece

3. Aplicación de la normativa básica en la inspección y control del despiece

- Normativa sobre etiquetado, marcado, presentación y publicidad de las carnes
- Normativa sobre trazabilidad
- Normativa sobre higiene alimentaria
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 6

Denominación: PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) Y DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC).

Código: MF2137_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

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).

Duración: 200 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: CONDICIONES HIGIÉNICAS PARA PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÚTILES DE ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

Código: UF2460

Duración: 70 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP6

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Definir criterios de diseño higiénico y mantenimiento de establecimientos que comercializan carnes y despojos de acuerdo a los requisitos higiénicos exigidos por la normativa.

CE1.1 Describir las características básicas de construcción y distribución de locales, tecnología, equipos e instalaciones del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) de acuerdo a criterios de diseño higiénico de modo que se eviten riesgos de contaminación.

CE1.2 Detallar las condiciones de los locales requeridas en la obtención y despiece higiénico de la carne especificando su capacidad para el enfriamiento y almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.

CE1.3 Especificar las condiciones del suministro de agua, de los dispositivos de limpieza y desinfección, así como de los sistemas de drenajes, que debe contemplar el diseño higiénico del establecimiento.

CE1.4 En un supuesto práctico de revisión del diseño higiénico y mantenimiento de establecimientos que comercializan carnes y despojos, de acuerdo a la normativa:

- Distinguir la separación entre zonas limpias y zonas sucias, así como entre operaciones limpias y sucias.
- Comprobar la ausencia de cruces o retrocesos entre las zonas limpias y sucias durante el flujo de animales, canales o productos en el establecimiento.
- Identificar las deficiencias en cuanto al número de locales y capacidad suficiente de enfriamiento y almacenamiento frigorífico.

- Confirmar que los sistemas de iluminación, ventilación, suministro de agua, limpieza y desinfección, así como los drenajes y la red de aguas residuales, son suficientes y se mantienen de acuerdo a los requisitos legalmente establecidos.
- Planificar los controles y cumplimentar los registros y partes de incidencias que se comunican al superior responsable de los controles sanitarios.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) en salas de despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C2: Aplicar técnicas de evaluación del estado de higiene de instalaciones, equipos y útiles previo al sacrificio de animales teniendo en cuenta procedimientos de limpieza y desinfección.

CE2.1 Establecer criterios de higiene de instalaciones, equipos y útiles antes del inicio de las operaciones del sacrificio de modo que se garantice la obtención higiénica de la carne.

CE2.2 Especificar los controles relacionados con la supervisión de procedimientos de limpieza y desinfección ejecutados en el establecimiento, indicando los aspectos que deben valorarse.

CE2.3 En un supuesto práctico de evaluación de la higiene de instalaciones, equipos y útiles antes del inicio de las operaciones de sacrificio de animales según procedimientos de limpieza y desinfección:

- Valorar el estado inicial de higiene de instalaciones, equipos y útiles de acuerdo a procedimientos de limpieza y desinfección.
- Contrastar la ejecución de la limpieza y desinfección con respecto a lo indicado en el protocolo de limpieza y desinfección del operador.
- Verificar la eficacia de la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección del operador contrastando las observaciones realizadas con las anotaciones de los registros y con el protocolo establecido.
- Planificar los controles y cumplimentar los registros y partes de incidencias que se comunican al superior responsable de los controles sanitarios.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) en salas de despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C3: Especificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo de acuerdo a la normativa, estimando su repercusión sanitaria en la obtención de la carne.

CE3.1 Explicar los requisitos exigidos por la normativa en relación con la higiene personal, especificando las posibles fuentes de contaminación de la carne a partir de los trabajadores.

CE3.2 Definir las condiciones higiénicas que deben reunir los vestuarios, la indumentaria y el equipo reglamentario de los trabajadores, así como las normas para su uso.

CE3.3 Detallar las prácticas de trabajo de los trabajadores sujetas a protocolos de limpieza y desinfección de modo que se evite la contaminación cruzada.

CE3.4 En un supuesto práctico de control de la higiene del personal y sus prácticas de trabajo de acuerdo al protocolo de supervisión:

- Comprobar que las normas de higiene personal se cumplen por los trabajadores cuando inician su trabajo.
- Identificar que la indumentaria y el equipo de los trabajadores reúnen las condiciones higiénicas para la actividad a desarrollar y que se usan y mantienen de forma que no supongan peligro de contaminación.

- Controlar que los trabajadores que se reincorporan a sus puestos de trabajo hacen uso de los lavamanos y dispositivos de limpieza y desinfección para manos, equipos y útiles de trabajo.
- Identificar que se aplica el protocolo de actuación de los trabajadores ante animales sospechosos de padecer alguna enfermedad y/o incidentes de contaminación de la canal, comprobando que se comunica al superior responsable de los controles sanitarios.
- Planificar los controles y cumplimentar los registros y partes de incidencias sobre higiene personal y manipulación higiénica que deben ponerse a disposición del superior responsable de los controles sanitarios.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Condiciones de diseño higiénico y mantenimiento de mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza

- Mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza
 - Concepto
 - Funciones
 - Diseño y organización
 - Tecnología y comercio.
- Aspectos higiénicos a considerar en su
 - Diseño
 - Planificación
 - Construcción
 - Materiales higiénicos
- Exigencias higiénicas específicas de
 - Instalaciones
 - Abastecimiento y suministro de agua
 - Equipos de limpieza y desinfección
 - de instalaciones, equipos y útiles
 - de vehículos de transporte de animales
 - de vehículos de transporte de canales, carnes y despojos
 - Eliminación de aguas residuales
 - Ventilación e iluminación
 - Servicios
- Características técnico-sanitarias del almacenamiento frigorífico de
 - Canales en sus presentaciones
 - Despiece de canales
 - Carnes y despojos
- Higiene ambiental
- Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del establecimiento.
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

2. Valoración de la higiene de establecimientos, instalaciones y equipos

- Superficies en contacto con alimentos
 - Criterios de diseño y mantenimiento higiénicos
 - Requisitos de los materiales
 - Limpieza y desinfección
 - Procedimientos, equipos y productos

- Protocolos de LDDD
 - Controles de verificación de higiene
 - Funciones del auxiliar en relación con la valoración de la higiene
 - Prevención de riesgos laborales
 - Ergonomía e higiene
- 3. Higiene del personal y de sus prácticas de trabajo en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza**
- Higiene del personal
 - Indumentaria y equipo de trabajo
 - Hábitos y rutinas higiénicos
 - Requisitos legales
 - Riesgos para la salud asociados a la manipulación de carnes y despojos
 - La salud del manipulador
 - Fuentes de contaminación
 - Contaminación cruzada
 - Modelo de educación y formación sanitaria de los manipuladores
 - Guía de buenas prácticas de manipulación de acuerdo al puesto de trabajo
 - Funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene del personal
 - Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles
- 4. Aplicación de la normativa básica sobre condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos cárnicos**
- Normativa básica sobre condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos cárnicos
 - Normativa sobre higiene de materiales en contacto con alimentos
 - Normativa sobre manipuladores de alimentos
 - Normativa sobre prevención riesgos laborales

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN EL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES, Y PREPARACIÓN DE SUS CARNES Y DESPOJOS

Código: UF2461

Duración: 70 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4 y RP5

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Evaluar requisitos de bienestar animal e higiene en operaciones de sacrificio dependiendo de la especie de abasto, aves y caza.

CE1.1 Explicar operaciones de manejo y conducción de animales a la nave de sacrificio en relación con el bienestar, la trazabilidad y la limpieza de los animales.

CE1.2 Describir procedimientos de aturdimiento autorizados en cada especie animal de acuerdo con la normativa sobre bienestar animal y teniendo en cuenta criterios de calidad higiénica de la canal.

CE1.3 Explicar los procedimientos y condiciones relativos al sacrificio según ritos religiosos en cada especie animal de acuerdo con la normativa sobre bienestar animal y teniendo en cuenta criterios de calidad higiénica de la canal.

CE1.4 Describir los procedimientos de sacrificio de animales enfermos y/o sospechosos de padecer enfermedad de acuerdo con la normativa sobre bienestar animal y teniendo en cuenta criterios de calidad higiénica de la canal.

CE1.5 Especificar los riesgos sanitarios asociados a las operaciones de sangrado, considerando su repercusión como fuente de contaminación de la canal.

CE1.6 En un supuesto práctico de control de las operaciones de sacrificio dependiendo de la especie de abasto, aves y caza, teniendo en cuenta la normativa de bienestar animal e higiene alimentaria:

- Comprobar que la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre se realiza en condiciones higiénicas acordes a su destino final (alimentario, industrial o SANDACH) y se evita su contaminación.
- Determinar las condiciones higiénicas de uso, mantenimiento y desinfección de los equipos y útiles para el sacrificio, estimando los posibles riesgos de contaminación cruzada de la canal.
- Controlar las operaciones de sacrificio de animales enfermos y/o sospechosos de padecer enfermedad, observándose su preceptiva separación de los animales sanos y la posterior limpieza y desinfección del local de sacrificio.
- Controlar las operaciones de sacrificio de animales siguiendo ritos religiosos comprobando que se ajustan a las excepciones contempladas por la normativa.
- Planificar los controles y cumplimentar los registros y partes de incidencias del sacrificio que se deben comunicar al superior responsable de los controles sanitarios.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) en salas de despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C2: Especificar operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza teniendo en cuenta criterios de higiene y seguridad alimentaria.

CE2.1 Describir métodos y requisitos higiénicos de los procedimientos operativos de desollado, escaldado y depilado, en función de la especie animal, que garanticen una obtención higiénica de la canal.

CE2.2 Explicar los procedimientos y los riesgos sanitarios asociados a las operaciones de la ligadura de esófago y recto y la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria del faenado la canal.

CE2.3 Especificar los peligros de contaminación y las buenas prácticas de higiene durante la evisceración de la canal.

CE2.4 Definir las condiciones de funcionamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos, aparatos y útiles destinados al faenado higiénico de la canal teniendo en cuenta procedimientos establecidos.

CE2.5 En un supuesto práctico de supervisión de las operaciones de faenado de canales mediante examen visual y control de registros y teniendo en cuenta protocolos:

- Controlar que la operación del desollado se realiza mediante la separación higiénica de la piel de modo que se evite la contaminación de la canal.
- Comprobar que la renovación del agua de escaldado y su temperatura es conforme con el protocolo establecido y no compromete la higiene de la canal.
- Distinguir la contaminación de la canal por contenido gastrointestinal, bilis, leche, orina, pelos, heces, restos de piel y otros debido a prácticas incorrectas durante la evisceración y el faenado de la canal.
- Confirmar que las vísceras y despojos se presentan de forma higiénica a la inspección «post mortem» de modo que se garantice su trazabilidad con respecto a las canales de procedencia.
- Examinar el funcionamiento, mantenimiento y los protocolos de limpieza y desinfección de equipos, aparatos y útiles para el faenado higiénico de la canal, evitándose posibles riesgos de contaminación cruzada.

- Planificar los controles y cumplimentar los registros y partes de incidencias relacionados con el faenado de la canal que deben comunicarse al superior responsable de los controles sanitarios a efectos de la inspección «post-mortem» y gestión de SANDACH.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

C3: Analizar factores condicionantes de higiene y seguridad alimentaria durante la preparación y manejo de canales y despojos de especies de abasto, aves y caza, distinguiendo las prácticas higiénicas.

CE3.1 Describir los factores condicionantes higiénicos durante las operaciones de preparación, traslado y manipulación de canales y despojos, detallando los riesgos de contaminación cruzada.

CE3.2 Explicar el fundamento de la aplicación del frío para garantizar la higiene de las carnes y despojos concretando los sistemas de enfriamiento.

CE3.3 Especificar los requisitos legales de enfriamiento y almacenamiento frigorífico de canales y despojos especies de abasto para su comercialización según normativa.

CE3.4 En un supuesto práctico de supervisión de las operaciones de preparación y manejo de canales y despojos de especies de abasto, aves y caza, mediante inspección visual y control de registros:

- Distinguir prácticas higiénicas de presentación, lavado o duchado, traslado y manipulación de canales a efectos de evitar riesgos de contaminación cruzada.
- Comprobar que la manipulación de despojos se realiza de modo que se eviten posibles riesgos de contaminación.
- Reconocer las condiciones higiénicas de estiba durante el almacenamiento frigorífico y confirmar que sólo se almacenan canales y despojos marcados sanitariamente y/o identificados.
- Planificar controles y cumplimentar registros y partes de incidencias sobre la preparación y manipulación de canales y despojos que deben comunicarse al superior responsable de los controles sanitarios.
- Aplicar medidas preventivas y de protección en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Requisitos de bienestar animal en su relación con la higiene alimentaria

- Bienestar animal
 - En la granja,
 - En el transporte
 - En el sacrificio.
- Bienestar de los animales en
 - En la descarga en matadero
 - En la conducción en matadero
 - En la contención o sujeción de los animales
 - En el aturdimiento

- Aturdimiento
 - Procedimientos o técnicas
 - Equipos
 - Sacrificio religioso
 - Rito kosher
 - Rito Halal
 - Sacrificio de animales enfermos y sospechosos de padecer enfermedad
- 2. Higiene en el sacrificio y faenado de animales de abasto, aves y caza**
- Sangrado
 - Zonas anatómicas para el sangrado
 - Técnicas de sangrado
 - Recogida higiénica de la sangre
 - Equipos y aprovechamiento de la sangre
 - Higiene de las operaciones de faenado:
 - Desollado
 - Escaldado
 - Chamuscado
 - Pelado o desplumado
 - Evisceración
 - Técnicas y equipos
 - Operaciones complementarias: técnicas y equipos.
 - Despojos comestibles y subproductos
 - Tipos
 - Características
 - Manipulación higiénica
 - Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del sacrificio y el faenado
 - Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles
- 3. Higiene en la preparación y manipulación de canales y despojos de animales de abasto, aves y caza**
- Oreo y enfriamiento de canales y despojos
 - Exigencias legales
 - Almacenamiento de canales y despojos
 - Exigencias legales.
 - Higiene en la manipulación de canales y despojos
 - Higiene en el almacenamiento de canales y despojos
 - Higiene en el transporte y expedición de canales y despojos
 - Trazabilidad
 - Etiquetado
- 4. Aplicación de la normativa básica sobre sacrificio, faenado y preparación de canales y despojos**
- Normativas comunitarias y nacionales sobre bienestar animal.
 - Normativa sobre higiene del sacrificio y faenado
 - Normativa sobre preparación y manipulación de canales y despojos
 - Normativa sobre prevención de riesgos laborales

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: EVALUACIÓN Y CONTROL DE LA HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

Código: UF2462

Duración: 60 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP7

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Evaluar la aplicación de programas generales de higiene descritos en procedimientos de BPH y de APPCC mediante inspección visual y control documental.

CE1.1 Describir los elementos de control en relación con el suministro de agua y los protocolos de limpieza, desinfección y control de plagas de acuerdo a los criterios establecidos en las BPH y los sistemas de APPCC.

CE1.2 Definir los controles relativos al mantenimiento de la cadena de frío de modo que asegure la obtención higiénica de la carne en todas las fases.

CE1.3 Determinar los aspectos claves que permiten demostrar el desarrollo e implantación del procedimiento de trazabilidad de la carne, despojos y SANDACH, considerando los controles específicos sobre productos y la revisión documental y de registros.

CE1.4 Especificar los criterios que determinan la formación de los manipuladores en higiene y seguridad alimentaria de acuerdo con la normativa.

CE1.5 Explicar los principios del sistema APPCC que contempla la normativa, describiendo las etapas para su desarrollo e implantación.

CE1.6 Detallar las operaciones o fases que pueden considerarse puntos de control crítico (PCCs) que resultan determinantes para la validez del sistema APPCC.

CE1.7 En un supuesto práctico de inspección de la aplicación de procedimientos de BPH y del sistema APPCC, realizar la supervisión «in situ», teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales y llevando a cabo las siguientes actividades:

- Controlar las condiciones de potabilidad del suministro de agua a través del control documental, de registros y de la determinación del desinfectante residual.
- Confirmar la implantación de un protocolo documentado y eficaz de limpieza, desinfección y control de plagas mediante la revisión documental y de registros que garantice la higiene alimentaria antes, durante y después de la obtención de la carne y despojos.
- Revisar los registros de temperaturas y contrastarlos con mediciones «in situ» para asegurar el mantenimiento de la cadena de frío.
- Valorar la implantación del programa de trazabilidad mediante el control documental de registros de entradas, de producción y de salidas de productos.
- Comprobar el desarrollo del plan de formación de manipuladores considerando la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos y su adecuación a la actividad laboral desempeñada.
- Controlar las fases, operaciones y registros definidos como determinantes para el desarrollo de auditorías de los sistemas APPCC.
- Planificar los controles y realizar los partes de incidencias sobre los programas generales de higiene, que deben ponerse a disposición del superior responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de auditorías.

- Aplicar medidas preventivas y de protección en la realización de operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece siguiendo los protocolos de actuación, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

Contenidos

1. Buenas prácticas de higiene (BPH) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza

- Programas generales de higiene (PGH) en el sistema de autocontrol de la empresa
- Control del suministro de agua
- Limpieza, desinfección y control de plagas
 - Procedimientos
 - Condiciones
 - Comprobación de su eficacia
- Plan de mantenimiento de la cadena de frío
 - Control
 - Supervisión
- Verificación del plan de trazabilidad
- Plan de formación de manipuladores
 - Control
 - Supervisión
- Suministro y control de materias primas y proveedores
- Funciones del auxiliar en relación con el control de las BPH
- Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa
- Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles

2. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza

- Términos y componentes del sistema APPCC
 - Definiciones
- Principios básicos del APPCC
- Aplicación del APPCC en
 - Mataderos
 - Salas de despiece
 - Salas de manipulación de caza
- Procedimientos de supervisión y auditorias de los sistemas APPCC
- Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales
- Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa
- Prevención de riesgos laborales en operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

3. Aplicación de la normativa básica en el control de la higiene en establecimientos cárnicos

- Normativa sobre autocontroles en establecimientos alimentarios
- Normativa sobre manipuladores de alimentos
- Normativa sobre análisis de peligros y puntos de control críticos
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales

Orientaciones metodológicas

Las unidades formativas 1, 2 y 3 se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ASISTENCIA EN LOS CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS, ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS DE DESPIECE

Código: MP0515

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Comprobar la identificación, la documentación y las condiciones de bienestar animal.

CE1.1. Comprobar las condiciones de idoneidad del medio de transporte en el vehículo y en los animales.

CE1.2. Inspeccionar condiciones de descarga, conducción y estabulación de animales.

CE1.3. Verificar las condiciones de estabulación.

CE1.4. Verificar la identificación de los animales.

CE1.5. Verificar la documentación de los animales.

CE1.6. Verificar la correspondencia entre la identificación física y la documental.

C2: Inspeccionar ante mortem la aptitud de los animales para el sacrificio.

CE2.1. Comprobar el estado de limpieza de los animales en estabulación.

CE2.2. Distinguir signos y síntomas de enfermedad o anomalía en los animales vivos.

CE2.3. Detectar signos de la presencia de sustancias en animales vivos.

C3: Inspeccionar post mortem canales y vísceras de especies animales destinados a consumo.

CE3.1. Verificar la correspondencia entre la identificación del animal, su canal y vísceras y despojos.

CE3.2. Realizar inspección de superficies interna y externa de las canales en busca de anomalías.

CE3.3. Realizar inspección detallada de canal y vísceras.

CE3.4. Proceder al marcado sanitario y/o de identificación de canales y vísceras.

C4: Verificar la correcta gestión de los subproductos.

CE4.1. Comprobar los procedimientos de retirada de los MER de las canales o de sus partes.

CE4.2. Realizar el seguimiento sobre la correcta identificación, marcaje, almacenamiento y retirada de MER.

- C5: Tomar muestras para determinaciones analíticas.
- CE5.1. Verificar los protocolos de toma de muestras según enfermedades o residuos investigados.
 - CE5.2. Verificar el correcto funcionamiento de instrumental y equipos.
 - CE5.3. Tomar y preparar muestras según protocolos.
 - CE5.4. Cumplimentar registros según las instrucciones.
- C6: Valorar la higiene general de instalaciones, procedimientos y personal.
- CE6.1. Delimitar la separación entre zonas limpias y zonas sucias.
 - CE6.2. Valorar la higiene de las instalaciones y equipos.
 - CE6.3. Controlar las operaciones de sacrificio de animales enfermos o sospechosos de enfermedad.
 - CE6.4. Controlar las operaciones de sacrificio de animales siguiendo ritos religiosos.
 - CE6.5. Controlar el correcto e higiénico faenado de animales de cualquier especie de abasto.
 - CE6.6. Verificar el correcto almacenamiento frigorífico de canales y despojos.
 - CE6.7. Comprobar que los trabajadores cumplen los protocolos de higiene personal y general al iniciar su trabajo.
 - CE6.8. Revisar registros de temperaturas y contrastarlos con mediciones in situ.
 - CE6.9. Verificar y valorar la implantación del programa de trazabilidad.
- C7: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.
- CE7.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.
 - CE7.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.
 - CE7.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.
 - CE7.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.
 - CE7.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.
 - CE7.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Control físico, documental y de bienestar animal

- Verificación de la identificación animal.
- Comprobación de la documentación sanitaria y de identificación de los animales.
- Comprobación de las condiciones de transporte, descarga, conducción y estabulación de animales.

2. Inspección ante mortem de animales

- Observación del estado de limpieza de los animales.
- Comprobación del estado de salud de los animales vivos.
- Apreciación de signos de la presencia de sustancias en animales vivos.

3. Inspección post mortem de canales y vísceras de especies de animales de abasto

- Comprobación de la correspondencia entre la identificación del animal, su canal, y sus vísceras y despojos.
- Inspección de superficies interna y externa de las canales en busca de anomalías.
- Inspección detallada de canales y vísceras.
- Realización y supervisión del protocolo de marcado sanitario y/o de identificación de canales y vísceras.

- 4. Gestión de subproductos animales no destinados a consumo humano**
- Supervisión de la correcta gestión de los subproductos.
 - Realización y supervisión de los procedimientos de retirada de los MER de las canales o de sus partes.
 - Supervisión del seguimiento sobre la correcta identificación, marcaje, almacenamiento y retirada de MER.
- 5. Toma y análisis de muestras**
- Toma de muestras según enfermedades o residuos investigados.
 - Verificación del correcto funcionamiento de instrumental y equipos para toma de muestras.
 - Toma de muestras según sustratos y parámetros investigados.
 - Preparación de muestras según sustratos y parámetros investigados.
 - Análisis de muestras.
 - Interpretación de resultados.
 - Registro de datos.
- 6. Control de higiene general de establecimientos cárnicos**
- Sectorización del establecimiento.
 - Comprobación de la higiene de instalaciones, equipos y útiles.
 - Control y supervisión del sacrificio de animales enfermos o sospechosos de enfermedad.
 - Supervisión y control del sacrificio según ritos religiosos.
 - Control y supervisión del correcto e higiénico faenado de canales.
 - Verificación del almacenamiento frigorífico de canales y despojos.
 - Verificación de la higiene personal y general de los trabajadores.
 - Supervisión y registro del mantenimiento de la cadena de frío.
 - Verificación y valoración del programa de trazabilidad.
- 7. Integración y comunicación en el centro de trabajo**
- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
 - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
 - Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
 - Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
 - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
 - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
 - Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia
MF2132_3: Inspección «ante mortem» de animales y otras operaciones previas al sacrificio.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2133_3: Examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia
MF2134_3: Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2135_3: Toma de muestras animales y pruebas de laboratorio del control sanitario	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2136_3: Operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2137_3: Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de gestión.	45	60
Sala de inspección y control sanitario de animales, canales y despojos	60	100

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5	M6
Aula de gestión.	X	X	X	X	X	X
Sala de inspección y control sanitario de animales, canales y despojos	X	X	X	X	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> – Pizarras para escribir con rotulador – Equipos audiovisuales – Rotafolios – Material de aula – PCs instalados en red, cañón de proyección – Conexión a Internet – Software específico de la especialidad – Mesa y silla para formador – Mesas y sillas para todos los alumnos

Espacio Formativo	Equipamiento
Sala de inspección y control sanitario de animales, canales y despojos	<ul style="list-style-type: none"> - Sala climatizada 12 °C debidamente aislada y protegida contra posible contaminación por insectos, roedores, olores,... - Mesa despiece material autorizado y capacidad adecuada - Superficie de corte de material autorizado y capacidad adecuada - Cámara frigorífica - Soporte aéreo para recepción y colgado canales - Esterilizador de herramientas - Herramientas de corte homologadas: cuchillos, sierras, afiladores. - Camales y ganchos para colgado de canales. - Guantes y mandiles metálicos homologados. - Bandejas, bateas para troceado autorizadas. - Contenedores para decomisos y subproductos homologados - Armario aislado para útiles y productos de LDDD - Carros de transporte, homologados. - Agua caliente y fría - Lavamanos de cierre no manual equipado según la normativa - Termómetro y pHímetro - Instalación para limpieza y desinfección de útiles: bandejas, bateas, carros de transporte, camales, ganchos.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO IV

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Realización de procedimientos experimentales con animales para investigación y otros fines científicos.

Código: AGAN0212

Familia profesional: Agraria

Área profesional: Ganadería

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

AGA530_3 Realización de procedimientos experimentales con animales para investigación y otros fines científicos. (RD 1551/2011, de 31 de octubre)