







IN
—
BU

***MF2133_3 Examen Inicio
«Mortem» de Cal***



INESEM

SINESS SCHOOL

***cial de Inspección «Post
nales y Despojos***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

MF2133_3 Examen Inicial de Inspección «Mortem» de Ca

duración total: 210 horas **horas telefo**

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de la agraria, es necesario conocer los diferentes controles sanitarios en mataderos, establecimientos de sacrificio, dentro del área profesional ganadería. Así, con el presente curso se adquieren los conocimientos necesarios para realizar el examen inicial de despojos.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

n «Post Mortem» de Canales y Despojos



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Explicar normas de protección, higiene personal y mar «post mortem» utilizadas de modo que se reduzca al máximo despojos.
- Aplicar procedimientos de inspección «post mortem» d protocolos establecidos y normativa para cada edad y e
- Aplicar procedimientos de inspección «post mortem» d siguiendo protocolos establecidos y normativa para esta
- Aplicar procedimientos de inspección «post mortem» d establecidos y normativa para cada especie animal.
- Aplicar procedimientos de inspección «post mortem» d caza siguiendo protocolos establecidos y normativa para

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Inicial de Inspección «Post Mortem» de Canales y Desp distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va Competencias Profesionales adquiridas a través de la e formal, vía por la que va a optar a la obtención del corre través de las respectivas convocatorias que vayan publi Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (R las competencias profesionales adquiridas por experien

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad profesional como trabajador de inspección, en mataderos en los que se sacrifican y faena (lagomorfos) y caza de cría, encada una de las áreas de de animales, aturdimiento, sacrificio, sangrado, escaldado, enfriamiento y almacenamiento de canales; en salas de despiezan y preparan canales y en establecimientos de caza y su carne, bajo la supervisión y orientación del responsable.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha alcanzado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros de enseñanza recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su actividad en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF2453 Higiene en la Inspección Pos
- Manual teórico 'UF2454 Inspección Post Mortem de l
- Manual teórico 'UF2455 Inspección Post Mortem de /
- Manual teórico 'UF2456 Inspección Post Mortem de (

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

n «Post Mortem» de Canales y Despojos



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o WhatsApp. Hemos creado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en formato PDF. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para poder hablar directamente con su tutor.

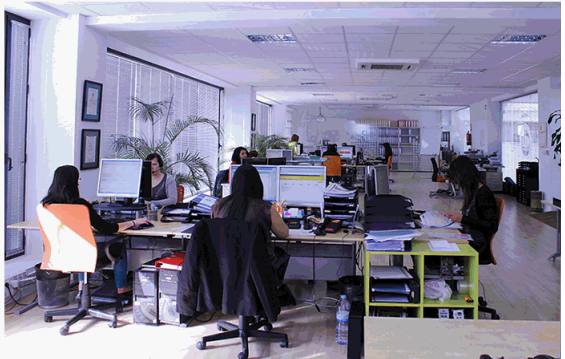
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando los trámites.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

n «Post Mortem» de Canales y Despojos



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la realización de la prueba de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de finalización de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

de cursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

MÓDULO 1. EXAMEN INICIAL DE INSPECCIÓN EN LOS CANALES Y DESPOJOS

UNIDAD FORMATIVA 1. HIGIENE EN LA INSPECCIÓN
UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPO PARA INSPECCIÓN P

+ Información Gratis

1. Indumentaria:

1.- Ropa de trabajo:

- 1.* Mono o bata.
- 2.* Mandil.
- 3.* Gorro.
- 4.* Calzado.
- 5.* Guantes y gafas.
- 6.* Protectores auditivos.

2. Equipo y accesorios de trabajo:

- 1.- Cuchillos y sus tipos.
- 2.- Otras herramientas de corte:
 - 1.* Tijeras.
 - 2.* Escalpelo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPO Y ACCESORIOS DE TRABAJO. INSPECCIÓN POST MORTEM.

1. Uso y empleo correctos del equipo.
2. Limpieza y desinfección de equipo, herramientas y accesorios:
 - 1.- Pauta de limpieza.
 - 2.- Productos de limpieza utilizados.
 - 3.- Procedimientos de desinfección.

+ Información Gratis

4.- Equipos de desinfección.

5.- Esterilización.

3. Conservación y mantenimiento de equipo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Pulcritud e higiene personal en la manipulación de:

1.- Canales.

2.- Vísceras.

3.- Carnes.

4.- Hábitos higiénicos.

2. Pautas higiénicas de trabajo.

3. Zonas sucias y zonas limpias en el matadero:

1.- Flujos en la cadena de sacrificio y faenado.

2.- Secciones o zonas en el matadero.

4. Contaminación de canales y despojos:

1.- Contaminación microbiológica.

2.- Contaminación física.

3.- Contaminación química.

4.- Orígenes o fuentes de contaminación.

5. Palpación en incisión de tejidos y órganos en las carnes:

1.- Palpación e incisión de músculos.

+ Información Gratis

2.- Palpación e incisión de vísceras.

3.- Palpación e incisión de ganglios.

6. Peligros o riesgos de contaminación por incisión.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN EL ANÁLISIS DE UN MORTEM.

1. Legislación sobre controles de higiene en productos

2. Normativa sobre utilización de productos de higiene

3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2. INSPECCIÓN POSTMORTEM EN MATADEROS. UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN ANATÓMICA DE ANIMALES DOMÉSTICOS SACRIFICADOS EN MATADEROS.

1. Anatomía de los sistemas:

1.- Locomotor.

2.- Respiratorio.

3.- Digestivo.

4.- Circulatorio y linfático.

5.- Reproductor y urinario.

6.- Nervioso y sensorial.

7.- Endocrino e inmunitario.

2. Anatomía de la piel:

+ Información Gratis

- 1.- Zonas o regiones de inyección o implante.
3. Identificación de especies mediante el estudio de pa
 - 1.- Apreciación de edad y sexo.
 - 2.- Fórmulas dentarias.
4. Marcados sanitario y de identificación:
 - 1.- Marcas de identificación.
 - 2.- Características.
 - 3.- Utilización.
 - 4.- Gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN ANATOMOP. ESPECIES DE UNGULADOS DOMÉSTICOS SACRIFIC

1. Anatomía patológica general.
2. Tipos de lesiones.
3. Identificación de lesiones.
4. Carnes defectuosas:
 - 1.- PSE (pálidas, blandas y exudativas).
 - 2.- DFD (oscuras, firmes y secas).
5. Anatomía patológica de los sistemas:
 - 1.- Locomotor.
 - 2.- Respiratorio.

+ Información Gratis

- 3.- Digestivo.
 - 4.- Circulatorio y linfático.
 - 5.- Reproductor y urinario.
 - 6.- Nervioso y sensorial.
 - 7.- Endocrino e inmunitario.
6. Anatomía patológica de la piel.
7. Detección de anomalías.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE CARNE.

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en las
 - 1.- Bovinos.
 - 2.- Ovinos y caprinos.
 - 3.- Porcinos.
 - 4.- Equinos.
2. Identificación y separación de carnes y despojos.
3. Sistemática de la toma de muestras para la investigación.
4. Actuaciones como consecuencia de los controles.
5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN UNGULADOS DOMÉSTICOS.

+ Información Gratis

- 1.Legislación sobre controles de higiene en productos
- 2.Normativa de aplicación.
- 3.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- 4.Normativa sobre identificación y marcado sanitario.

UNIDAD FORMATIVA 3. INSPECCIÓN POSTMORTUARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN POST MORTUARIA MATADEROS.

- 1.Anatomía de sistemas:
 - 1.- Locomotor.
 - 2.- Respiratorio.
 - 3.- Digestivo.
 - 4.- Circulatorio y linfático.
 - 5.- Reproductor y urinario.
 - 6.- Nervioso y órganos sensoriales.
 - 7.- Endocrino e inmunitario.
- 2.Anatomía de la piel.
- 3.Presentación de canales.
- 4.Con o sin vísceras.
- 5.Con o sin patas, cuello y cabeza en aves.

+ Información Gratis

6. Marcados sanitario y de identificación:

- 1.- Marcas de identificación.
- 2.- Características.
- 3.- Utilización.
- 4.- Gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN ANATOMOPATOLOGICA DE LAS AVES Y LAGOMORFOS SACRIFICADOS EN MATADERO

1. Anatomía patológica general.

2. Identificación de especies:

1.- Especies de aves:

- 1.* Pollos, gallinas y otras gallináceas.
- 2.* Pavos.
- 3.* Patos, gansos y ocas.
- 4.* Otras especies.

2.- Especies de lagomorfos:

- 1.* Conejos.
- 2.* Liebres.

3. Tipos de lesiones.

4. Identificación de lesiones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN EN MATADEROS

+ Información Gratis

MANIPULACIÓN DE CARNE DE AVES Y LAGOMORFOS

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en aves

1.- Aves:

- 1.* Pollos.
- 2.* Pavos.
- 3.* Gallinas.
- 4.* Patos, gansos y ocas.
- 5.* Otras especies.

2.- Lagomorfos:

- 1.* Conejos.
- 2.* Liebres.

2. Identificación y separación de carnes y despojos

3. Sistemática de la toma de muestras para análisis rutinario

4. Actuaciones como consecuencia de los controles.

5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE CARNE DE AVES Y LAGOMORFOS.

1. Legislación sobre controles de higiene en productos

2. Normativa de aplicación.

3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

+ Información Gratis

4. Normativa sobre identificación y marcado sanitario.

UNIDAD FORMATIVA 4. INSPECCIÓN POST MORTEM

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN ANATÓMICA DE ANIMALES SALVAJES.

1. Especies de interés cinegético:

- 1.- De caza mayor.
- 2.- De caza menor.

2. Anatomía general de especies cinegéticas.

3. Anatomía de los sistemas y aparatos:

- 1.- Locomotor.
- 2.- Respiratorio.
- 3.- Digestivo.
- 4.- Circulatorio y linfático.
- 5.- Reproductor y urinario.
- 6.- Nervioso y sensoriales.
- 7.- Endocrino e inmunitario.

4. Anatomía de la piel.

5. Marcados sanitario y de identificación:

- 1.- Marcas de identificación.
- 2.- Características.

+ Información Gratis

3.- Utilización.

4.- Gestión.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN ANATOMOPATOLÓGICA DE LAS ESPECIES DE CAZA DE CRÍA Y CAZA SALVAJE.

1. Anatomía patológica general.

2. Lesiones:

1.- Tipos.

2.- Identificación.

3.- Lesiones de caza.

3. Anatomía patológica de los sistemas y aparatos:

1.- Locomotor.

2.- Respiratorio.

3.- Digestivo.

4.- Circulatorio y linfático.

5.- Reproductor y urinario.

6.- Nervioso y de órganos sensoriales.

7.- Endocrino e inmunitario.

4. Anatomía patológica de la piel.

5. Detección de anomalías.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIONES DE INSPECCIÓN

+ Información Gratis

MANIPULACIÓN DE CARNE DE ESPECIES DE CAZA

1. Procedimientos de inspección «post mortem» en especies:
 - 1.- Ungulados.
 - 2.- Suidos.
 - 3.- Aves.
 - 4.- Lagomorfos.
2. Identificación y separación de carnes y despojos.
3. Sistemática de la toma de muestras para análisis:
 - 1.- Triquinoscópico.
 - 2.- Rutinarios.
 - 3.- Complementarios.
4. Actuaciones como consecuencia de los controles.
5. Procedimiento para el registro y archivo de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN ESPECIES DE CAZA DE CRÍA Y SALVAJES.

1. Legislación sobre controles de higiene en especies de caza.
2. Legislación sobre control oficial de triquinosis.
3. Normativa de aplicación.
4. Normativa sobre marcado sanitario y de identificación.
5. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y