







## ***MF2135\_3 Toma de Mue de Laboratorio de***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

***stras Animales y Pruebas  
el Control Sanitario***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empresarial**

# ***MF2135\_3 Toma de Mue de Laboratorio de***

***duración total:*** 110 horas ***horas telefo***

***precio:*** 0 € \*

***modalidad:*** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

**+ Información Gratis**

## *descripción*

En el ámbito de agraria, es necesario conocer los diferentes controles sanitarios en mataderos, establecimientos de I dentro del área profesional ganadería. Así, con el presente conocimientos necesarios para realizar la toma de muestras exigidas en el control sanitario.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**





## *a quién va dirigido*

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

**+ Información Gratis**

## objetivos

- Especificar procedimientos de recogida, preparación y permitan verificar los resultados de análisis efectuados dentro del sistema de autocontrol.
- Aplicar procedimientos de recogida, preparación y análisis de investigación de triquina, según protocolos
- Aplicar procedimientos de recogida y preparación de vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas Transmisibles (EETs), según protocolos.
- Aplicar procedimientos de recogida y preparación de residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y
- Aplicar procedimientos de recogida y preparación de beta-agonistas y otros residuos en el propio matadero, s

+ Información Gratis

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Muestras Animales y Pruebas de Laboratorio del Control de las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y Competencias Profesionales adquiridas a través de la formación formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente título profesional, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las Administraciones Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1363/2007) las competencias profesionales adquiridas por experiencia profesional.

## *salidas laborales*

**+ Información Gratis**

Desarrolla su actividad profesional como trabajador de inspección, en mataderos en los que se sacrifican y faer lagomorfos) y caza de cría, encada una de las áreas de de animales, aturdimiento, sacrificio, sangrado, escaldar 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 res

**+ Información Gratis**

## *titulación*

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l 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

Sellc



*forma de bonificación*

+ Información Gratis

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## Formación 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 s  
mes 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 seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

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

**+ Información Gratis**

## *materiales didácticos*

- Manual teórico 'UF2457 Sistemática de Muestreo y A
- Manual teórico 'UF2458 Control Sanitario en Carnes
- Manual teórico 'UF2459 Investigación de Residuos d

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

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

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

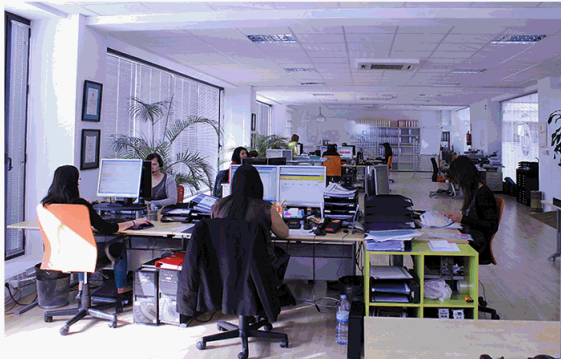
+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

# Pruebas de Laboratorio del Control Sanitario



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par  
misma duración del curso. Existe por tanto un calendario  
de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu  
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

**+ Información Gratis**

ra la finalización del curso, que dependerá de la  
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos 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 nue  
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum  
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac  
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,  
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

*programa formativo*

## **MÓDULO 1. TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO DEL CONTROL SA UNIDAD FORMATIVA 1. SISTEMÁTICA DE MUE: CÁRNICOS**

+ Información Gratis

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO PARA LA RECOLECCIÓN DE MUESTRAS EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.**

1. Nociones de muestreo.
2. Tipos de sustratos de toma de muestras:
  - 1.- Tejidos.
  - 2.- Vísceras.
  - 3.- Fluidos o líquidos.
  - 4.- Superficies.
3. Recogida de muestras.
4. Preparación de muestras.
5. Identificación de muestras.
6. Trazabilidad de las muestras.
7. Conservación de muestras.
8. Transporte de las muestras.
9. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario.
10. Registro y archivo de los resultados de los controles.
11. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MUESTREOS Y ANÁLISIS DE MUESTRAS EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.**

1. Análisis de laboratorio en la vigilancia y verificación

**+ Información Gratis**

2. Microbiología de superficies de zonas de trabajo y e

3. Microbiología de canales.

1.- Frecuencias de muestreo.

4. Obtención de muestras y localizaciones.

5. Interpretación de resultados.

6. Procedimientos de ensayos.

7. Trazabilidad y almacenamiento de muestras.

8. Verificación de desinfectante residual en el agua.

1.- Procedimiento de toma de muestras de agua.

2.- Procedimiento de ensayo.

9. Interpretación de resultados.

10. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA Y PRUEBAS DE LABORATORIO.**

1. Normativa sobre la toma de muestras.

2. Normativa sobre autocontrol.

3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL SANITARIO DE TRIQUINOSIS, ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES Y ENFERMEDADES ANIMALES**

+ Información Gratis



## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOGIDA Y PREPARACIÓN ENFERMEDADES ANIMALES EN MATADEROS Y EST**

- 1.Enfermedades de animales objeto de planes de vigil
- 2.Planes de vigilancia de las Encefalopatías Espongific
- 3.Otras enfermedades zoonóticas:
  - 1.- Cisticercosis.
  - 2.- Hidatidosis.
- 4.Recogida y preparación de muestras para la vigilanc
- 5.Registros y archivos de resultados.
- 6.Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).
- 7.Prevencción de riesgos laborales en la recogida de m exigidas en el control sanitario.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INVESTIGACIÓN DE TRIQUINA/ MANIPULACIÓN DE CAZA.**

- 1.Triquinosis:
  - 1.- Etiología.
  - 2.- Ciclo biológico del parasitario.
  - 3.- Epidemiología.
  - 4.- Especies sensibles.
- 2.Recogida de muestras de las canales:

**+ Información Gratis**

- 1.- En la especie porcina.
- 2.- En otras especies.
- 3.Métodos de detección:
  - 1.- Tipos.
  - 2.- Procedimientos de ensayo.
- 4.Trazabilidad de las muestras.
- 5.Trazabilidad de las carnes.
- 6.Marcado sanitario.
- 7.Planes de contingencia
  - 1.- Protocolo de actuación en un caso positivo.
- 8.Funciones del auxiliar de inspección y control sanita
- 9.Registros y archivos de resultados.
- 10.Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE INVESTIGACIÓN DE ENFERMEDADES ANIMALES EN**

- 1.Normativa sobre Encefalopatías Espongiformes Tra
- 2.Normativa sobre triquinosis.
- 3.Normativa sobre otras enfermedades animales.
- 4.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

### **UNIDAD FORMATIVA 3. INVESTIGACIÓN DE RE**

+ Información Gratis

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CATEGORIZACIÓN DE RESIDUOS**

1. Residuos químicos en las carnes:

- 1.- Concepto.
- 2.- Clasificación.
- 3.- Contaminantes.
- 4.- Metales pesados.
- 5.- Inhibidores o antibióticos.
- 6.- Sustancias prohibidas.
- 7.- Antiparasitarios.
- 8.- Antiinflamatorios.
- 9.- Hormonas.
- 10.- Otros.

2. Límite máximo de residuos (LMR).

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS**

1. Recogida y preparación de muestras para el control

2. Ensayos de:

- 1.- Beta-agonistas.
- 2.- Hormonas.
- 3.- Sustancias prohibidas.
- 4.- Sustancias autorizadas.

**+ Información Gratis**

5.- Contaminantes.

6.- Otros residuos.

3.Equipos.

4.Reactivos.

5.Procedimientos.

6.Funciones del auxiliar de inspección y control sanita

7.Protocolo de actuación en caso positivo.

8.Registros y archivos de resultados.

9.Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATI CARNES.**

1.Normativa sobre residuos en carnes.

2.Normativa sobre medicamentos veterinarios.

3.Normativa sobre investigación de residuos.

4.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

**+ Información Gratis**

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y