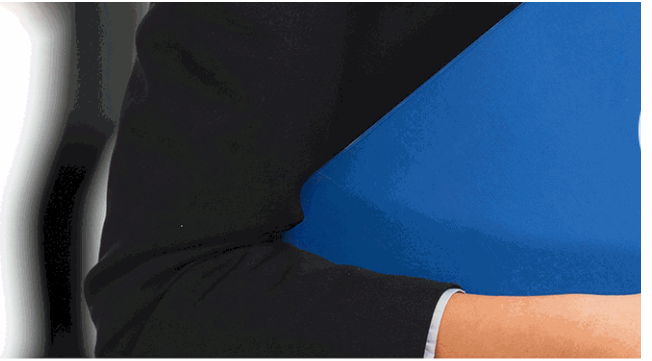
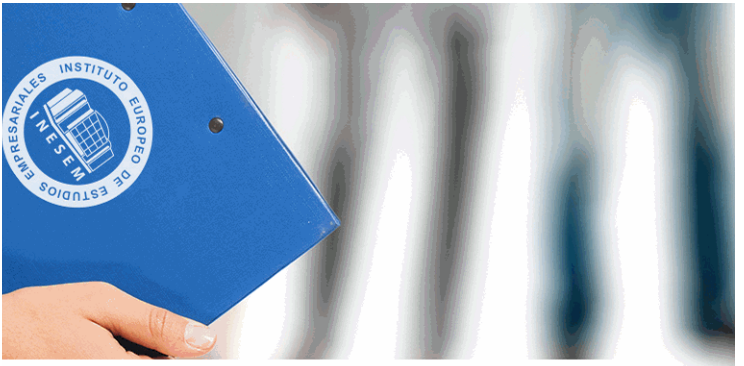


I N

BU

MF2136_3 Operaciones A
Control Sanita



NESEM

SINESS SCHOOL

Auxiliares de Inspección y
rio del Despiece

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

MF2136_3 Operaciones A
Control Sanita

duración total: 60 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de agraria, es necesario conocer los difere
controles sanitarios en mataderos, establecimientos de
dentro del área profesional ganadería. Así, con el prese
conocimientos necesarios para realizar operaciones aux
despiece.

+ 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 la documentación que debe figurar en regis
recepcionadas en salas de despiece de modo que se ga
- Especificar los criterios de identidad y de aptitud para e
los establecimientos tomando como referencia la norma
- Precisar prácticas de higiene y seguridad alimentaria e
indicando los datos que deben figurar en los registros de
- Analizar procedimientos de buenas prácticas de higien
peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de
obtención higiénica de la carne.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo d
Auxiliares de Inspección y Control Sanitario del Despiec
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 dep
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, escalda
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 S

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

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

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

SOBRESALIENTE

sente 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 trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

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

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF2136_3 Operaciones Auxiliares de

+ Información Gratis

+ Información Gratis

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:

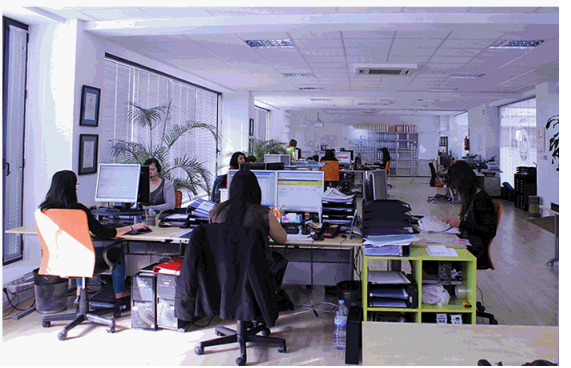
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

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

campus virtual online

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

+ Información Gratis

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

ursos 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 op
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. OPERACIONES AUXIL
SANITARIO DEL DESPIECE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABIL

1.Canales

+ Información Gratis

1.- Tipos de canales.
2.- Características de las canales.
3.- Manipulación de las canales.

2.Diferenciación específica de carnes.
3.Marcas sanitarias y/o de identificación de las carnes
4.Trazabilidad de canales, carnes y despojos:
1.- Concepto.
2.- Elementos y fases de implantación.
3.- Sistemas de trazabilidad.

5.Etiquetado de la carne:
1.- Presentación.
2.- Publicidad.
3.- Requisitos legales.

6.Registros y documentación de acompañamiento de
1.- Tipos de registros y documentación.
2.- Datos o información a registrar.
3.- Elementos de control de los registros.

7.Funciones del auxiliar de inspección y control sanita
8.Comprobaciones a realizar sobre el sistema de auto

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSPECCIÓN Y CONTROL DE

+ Información Gratis

ALIMENTARIA EN LAS SALAS DE DESPIECE.

1.Criterios de higiene, inspección y control en el despi
despojos.

2.Alteraciones de las carnes y despojos.

3.Manipulación de carnes y despojos no aptos para el

1.- MER en el despiece.

4.Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPI
crítico (APPCC) en las salas de despiece.

5.Funciones del auxiliar de inspección y control sanita
salas de despiece.

6.Comprobaciones a realizar sobre el sistema de auto

7.Prevención de riesgos laborales en la inspección sa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMAT
DESPIECE.

1.Normativa sobre etiquetado, marcado, presentación

2.Normativa sobre trazabilidad.

3.Normativa sobre higiene alimentaria.

4.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

+ Información Gratis

+ Información Gratis