







MF2137_3 Procedimientos Higiene (BPH) y del Siste



INESEM

SINESS SCHOOL

***os de Buenas Prácticas de
ma de Análisis de Peligros***

y Puntos de Conti

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada
empre

MF2137_3 Procedimientos de Higiene (BPH) y del Sistema de Peligros y Puntos de Control

duración total: 200 horas ***horas telepresenciales:*** 200

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 sacrificio dentro del área profesional ganadería. Así, con el presente curso se adquieren los conocimientos necesarios para realizar operaciones vinculadas con las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

+ Información Gratis



+ Información Gratis

os de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Control Crítico (APPCC)



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Definir criterios de diseño higiénico y mantenimiento de canales y despojos de acuerdo a los requisitos higiénicos exigidos.
- Aplicar técnicas de evaluación del estado de higiene de canales de sacrificio de animales teniendo en cuenta procedimientos de sacrificio.
- Especificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo y su repercusión sanitaria en la obtención de la carne.
- Evaluar requisitos de bienestar animal e higiene en operaciones de especie de abasto, aves y caza.
- Especificar operaciones de faenado de canales de especie de abasto, aves y caza, teniendo en cuenta criterios de higiene y seguridad alimentaria.
- Analizar factores condicionantes de higiene y seguridad alimentaria en el manejo de canales y despojos de especies de abasto, aves y caza, a fin de garantizar condiciones higiénicas.
- Evaluar la aplicación de programas generales de higiene y seguridad alimentaria (APPCC) mediante inspección visual y control documental.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de los Procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y los Puntos de Control Crítico (APPCC), certificando el haber adquirido la Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las competencias adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, para la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad. Se convocarán convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas y el Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

+ Información Gratis

salidas laborales

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 faena 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 Director Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

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

+ Información Gratis

MF2137_3 Procedimientos de Buenas Prácticas de Seguridad, Peligros y Puntos de Control



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición de cursos de Formación Continua
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acción de Formación

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

Con una calificación de €

Y para que conste expido la presente en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Control Crítico (APPCC)

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 3 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 aprobar.

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 'UF2460 Condiciones Higiénicas para
- Manual teórico 'UF2461 Prácticas Correctas de Higiene
- Manual teórico 'UF2462 Evaluación y Control de la H

+ Información Gratis

MF2137_3 Procedimientos de Buenas Prácticas Peligros y Puntos de Control



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Planes de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Control Crítico (APPCC)



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 pregunta de 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 a todos los alumnos. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

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

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

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el equipo docente del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier trámite.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

MF2137_3 Procedimientos de Buenas Prácticas Peligros y Puntos de Control



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Normas de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Control Crítico (APPCC)



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para completar el curso 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

As de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Control Crítico (APPCC)

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 una comunidad que disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y programas de idiomas para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, 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, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

MÓDULO 1. PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS (BPH) Y DEL SISTEMA DE ANÁLISIS Y CONTROL (APPCC)

+ Información Gratis

UNIDAD FORMATIVA 1. CONDICIONES HIGIÉNICAS Y ÚTILES DE ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDICIONES DE DISEÑO HIGIÉNICO DE LA CARNE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Mataderos, salas de despiece y de manipulación de

- 1.- Concepto.
- 2.- Funciones.
- 3.- Diseño y organización.
- 4.- Tecnología y comercio.

2. Aspectos higiénicos a considerar en su:

- 1.- Diseño.
- 2.- Planificación.
- 3.- Construcción.
 - 1.* Materiales higiénicos.

3. Exigencias higiénicas específicas de

- 1.- Instalaciones
 - 1.* Abastecimiento y suministro de agua
 - 2.* Equipos de limpieza y desinfección
 - 1.** de instalaciones, equipos y útiles
 - 2.** de vehículos de transporte de animales

+ Información Gratis

3.** de vehículos de transporte de canales, c

3.* Eliminación de aguas residuales

4.* Ventilación e iluminación

2.- Servicios

4.Características técnico-sanitarias del almacenamien

1.- Canales en sus presentaciones.

2.- Despiece de canales.

3.- Carnes y despojos.

5.Higiene ambiental.

6.Funciones del auxiliar en relación con el control higie

7.Procedimientos de registro y archivo de los resultad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DE LA HIGIENE

1.Superficies en contacto con alimentos:

1.- Criterios de diseño y mantenimiento higiénicos.

2.- Requisitos de los materiales.

3.- Limpieza y desinfección.

1.* Procedimientos, equipos y productos.

2.Protocolos de LDDD.

3.Controles de verificación de higiene.

4.Funciones del auxiliar en relación con la valoración c

+ Información Gratis

5. Prevención de riesgos laborales:

1.- Ergonomía e higiene.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE DEL PERSONAL Y DE LAS SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CARNE

1. Higiene del personal:

1.- Indumentaria y equipo de trabajo.

2.- Hábitos y rutinas higiénicas.

3.- Requisitos legales.

2. Riesgos para la salud asociados a la manipulación de carne:

1.- La salud del manipulador.

2.- Fuentes de contaminación.

3.- Contaminación cruzada.

3. Modelo de educación y formación sanitaria de los manipuladores.

4. Guía de buenas prácticas de manipulación de acuerdo a la normativa.

5. Funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene.

6. Procedimientos de registro y archivo de los resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Normativa básica sobre condiciones higiénico-sanitarias.

2. Normativa sobre higiene de materiales en contacto con la carne.

+ Información Gratis

3. Normativa sobre manipuladores de alimentos.

4. Normativa sobre prevención riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2. PRÁCTICAS CORRECTAS DE MANIPULACIÓN DE CARNE DE ANIMALES, Y PREPARACIÓN DE SUS CARNES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS DE BIENESTAR ANIMAL

1. Bienestar animal:

1.- En la granja.

2.- En el transporte.

3.- En el sacrificio.

2. Bienestar de los animales en:

1.- En la descarga en matadero.

2.- En la conducción en matadero.

3.- En la contención o sujeción de los animales.

4.- En el aturdimiento.

3. Aturdimiento:

1.- Procedimientos o técnicas.

2.- Equipos.

4. Sacrificio religioso:

1.- Rito kosher.

2.- Rito Halal.

+ Información Gratis

5.Sacrificio de animales enfermos y sospechosos de padecer una enfermedad zoonótica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN EL SACRIFICIO Y

1.Sangrado:

- 1.- Zonas anatómicas para el sangrado.
- 2.- Técnicas de sangrado.
- 3.- Recogida higiénica de la sangre.
 - 1.* Equipos y aprovechamiento de la sangre.

2.Higiene de las operaciones de faenado:

- 1.- Desollado.
- 2.- Escaldado.
- 3.- Chamuscado.
- 4.- Pelado o desplumado.

3.Evisceración:

- 1.- Técnicas y equipos.
- 2.- Operaciones complementarias: técnicas y equipos.

4.Despojos comestibles y subproductos:

- 1.- Tipos.
- 2.- Características.
- 3.- Manipulación higiénica.

5.Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico.

+ Información Gratis

6. Procedimientos de registro y archivo de los resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE CARNES Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DE ABASTO, AVES Y CAZA.

1. Oreo y enfriamiento de canales y despojos:

1.- Exigencias legales.

2. Almacenamiento de canales y despojos

1.- Exigencias legales.

3. Higiene en la manipulación de canales y despojos.

4. Higiene en el almacenamiento de canales y despojo

5. Higiene en el transporte y expedición de canales y despojos

6. Trazabilidad.

7. Etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA SOBRE LA PREPARACIÓN DE CARNES Y DESPOJOS.

1. Normativas comunitarias y nacionales sobre bienestar animal.

2. Normativa sobre higiene del sacrificio y faenado.

3. Normativa sobre preparación y manipulación de canales y despojos.

4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 3. EVALUACIÓN Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE CARNE.

1. Programas generales de higiene (PGH) en el sistema de producción.
2. Control del suministro de agua.
3. Limpieza, desinfección y control de plagas:
 - 1.- Procedimientos.
 - 2.- Condiciones.
 - 3.- Comprobación de su eficacia.
4. Plan de mantenimiento de la cadena de frío:
 - 1.- Control.
 - 2.- Supervisión.
5. Verificación del plan de trazabilidad.
6. Plan de formación de manipuladores:
 - 1.- Control.
 - 2.- Supervisión.
7. Suministro y control de materias primas y proveedor.
8. Funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene.
9. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol.
10. Procedimientos de registro y archivo de los resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL

+ Información Gratis

Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CARNE

1. Términos y componentes del sistema APPCC:

1.- Definiciones

2. Principios básicos del APPCC.

3. Aplicación del APPCC en:

1.- Mataderos.

2.- Salas de despiece.

3.- Salas de manipulación de caza.

4. Procedimientos de supervisión y auditorías de los sistemas.

5. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario.

6. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol.

7. Prevención de riesgos laborales en operaciones vinculadas a la higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Normativa sobre autocontroles en establecimientos cárnicos.

2. Normativa sobre manipuladores de alimentos.

3. Normativa sobre análisis de peligros y puntos de control.

4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

+ Información Gratis

+ Información Gratis