

**ASISTENCIA EN LOS CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS, ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS DE DESPIECE  
(RD 983/2013)**

<b>FAMILIA PROFESIONAL : Agraria</b>			
<b>NIVEL</b>	<b>2</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>AGAN0112</b>
<b>DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:</b>	<b>830 horas</b>	<b>NORMATIVA</b>	<b><a href="#">RD 983/2013</a></b>

<b>UNIDADES DE COMPETENCIA</b>		<b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>			
<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Horas</b>	<b>Unidades Formativas</b>
<b>UC2132_3</b>	Realizar el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio	<b>MF2132_3</b>	Inspección «ante mortem» de animales y otras operaciones previas al sacrificio	140	- 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)
<b>UC2133_3</b>	Realizar el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos	<b>MF2133_3</b>	Examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos	100	- UF2453: Higiene en la inspección post mortem (40 horas) - UF2454: Inspección post mortem de ungulados domésticos (60 h) - 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 h)
<b>UC2134_3</b>	Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	<b>MF2134_3</b>	Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	30	
<b>UC2135_3</b>	Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario	<b>MF2135_3</b>	Toma de muestras animales y pruebas de laboratorio del control sanitario	110	- 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 h)
<b>UC2136_3</b>	Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece	<b>MF2136_3</b>	Operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece.	60	
<b>UC2137_3</b>	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)	<b>MF2137_3</b>	Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)	200	- 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)
		<b>MP0515</b>	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece	80	

<b>Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa</b>	<b>Requisitos necesarios para el ejercicio profesional</b>	<b>Certificado de Profesionalidad derogado</b>
<b>No existe correspondencia</b>		