

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(AGAN0112) ASISTENCIA EN LOS CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS, ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS DE DESPIECE (RD 983/2013, de 13 de diciembre)

COMPETENCIA GENERAL: Realizar operaciones auxiliares relacionadas con la inspección, el control y las auditorías sanitarias en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece, siguiendo protocolos normalizados de trabajo y normativa, bajo la supervisión y orientación del veterinario oficial o del superior responsable de los controles sanitarios.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	AGA639_3 ASISTENCIA EN LOS CONTROLES SANITARIOS EN MATADEROS, ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA Y SALAS DE DESPIECE. (RD 1551/2011, de 31 de octubre)	UC2132_3	Realizar el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio	<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en mataderos. • Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en salas de despiece. • Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en establecimientos de manipulación de caza. • Asistente oficial de inspección y control sanitario de carnes de aves y lagomorfos. • Asistente especializado en los controles sanitarios de carnes frescas.
		UC2133_3	Realizar el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos.	
		UC2134_3	Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	
		UC2135_3	Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario	
		UC2136_3	Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece	
		UC2137_3	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)	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
180	MF2132_3: Inspección «ante mortem» de animales y otras operaciones previas al sacrificio	140	UF2450: Control documental sanitario y de bienestar de los animales	60
			UF2451: Estabulación de animales en matadero	30
			UF2452: Inspección ante mortem de animales	50
270	MF2133_3: Examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos	210	UF2453: Higiene en la inspección post mortem	40
			UF2454: Inspección post mortem de ungulados domésticos	60
			UF2455: Inspección post mortem de aves de corral y lagomorfos de cría	50
			UF2456: Inspección post mortem de caza de cría y salvaje	60
30	MF2134_3: Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)	30		30
120	MF2135_3: Toma de muestras animales y pruebas de laboratorio del control sanitario	110	UF2457: Sistemática de muestreo y autocontrol en establecimientos cárnicos	30
			UF2458: Control sanitario en carnes para la determinación de triquinosis, Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET) y otras enfermedades animales	40
			UF2459: Investigación de residuos de sustancias en carnes	40
60	MF2136_3: Operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece	60		60
240	MF2137_3: 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
			UF2461: Prácticas correctas de higiene en el sacrificio y faenado de animales, y preparación de sus carnes y despojos	70
			UF2462: Evaluación y control de la higiene en establecimientos cárnicos	60
	MP0515: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
900	Duración horas totales certificado de profesionalidad	830	Duración horas módulos formativos	750

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES	
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida
MF2132_3	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2133_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2134_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2135_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2136_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año
MF2137_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Sala de inspección y control sanitario de animales, canales y despojos	60	100

Certificado de profesionalidad que deroga