

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece

<i>Familia Profesional:</i>	Agraria
<i>Nivel:</i>	3
<i>Código:</i>	AGA639_3
<i>Estado:</i>	BOE
<i>Publicación:</i>	RD 543/2023
<i>Referencia Normativa:</i>	RD 1551/2011

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, cumpliendo la normativa aplicable relativa a sanidad animal, seguridad alimentaria, bienestar animal, planificación de la actividad preventiva en materia de ganadería y salud pública, protección medioambiental y gestión de residuos, entre otras, bajo la supervisión del responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable y, de bienestar animal.

Unidades de competencia

- UC2132_3:** Inspeccionar "ante mortem" los animales, controlando las operaciones de transporte, descarga, estabulación y conducción previas al sacrificio
- UC2133_3:** Inspeccionar "post mortem" canales y despojos
- UC2134_3:** Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)
- UC2135_3:** Tomar muestras animales para procedimientos analíticos de control sanitario
- UC2136_3:** Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas
- UC2137_3:** Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- UC1725_2:** PREVENIR RIESGOS LABORALES ASOCIADOS AL MANEJO DE ANIMALES Y PRODUCTOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece, dedicados a los controles sanitarios en el subsector de ganadería, en entidades de naturaleza pública o privada, empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector agroalimentario, en los sectores de ganadería y, salud pública y seguridad alimentaria.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Auxiliares de inspección y control sanitario en mataderos
- Auxiliares de inspección y control sanitario de carnes de bovinos, ovinos, caprinos, solípedos, porcinos, aves de corral, animales de caza de cría y de caza silvestre
- Auxiliares especializados en los controles sanitarios de carnes frescas
- Asistentes oficiales especializados en controles sanitarios de la producción de carne de aves de corral y de lagomorfos
- Auxiliares de inspección y control sanitario en salas de despiece
- Auxiliares de inspección y control sanitario en establecimientos de manipulación de caza
- Encargados de bienestar animal en mataderos
- Ayudantes en prevención de riesgos asociados al manejo de animales y productos tóxicos y peligrosos

Formación Asociada (960 horas)

Módulos Formativos

- MF2132_3:** Inspección "ante mortem" de animales y otras operaciones previas al sacrificio (180 horas)
- MF2133_3:** Inspección "post mortem" de canales y despojos (270 horas)
- MF2134_3:** Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) (30 horas)
- MF2135_3:** Toma de muestras animales para procedimientos analíticos de control sanitario (120 horas)
- MF2136_3:** Control de las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas (60 horas)
- MF2137_3:** Control de las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) (240 horas)
- MF1725_2:** PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ASOCIADOS AL MANEJO DE ANIMALES Y PRODUCTOS TÓXICOS Y PELIGROSOS (60 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Inspeccionar "ante mortem" los animales, controlando las operaciones de transporte, descarga, estabulación y conducción previas al sacrificio

Nivel: 3
Código: UC2132_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Analizar la documentación de acompañamiento de los animales que proporciona el operador del matadero, mediante el examen de los aspectos recogidos en la misma, para comprobar si es conforme a la normativa relativa a controles oficiales en matadero.

CR1.1 Los certificados de movimiento de animales, los sanitarios y declaraciones de los responsables de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, los documentos de identificación, los de traslado asociados a programas nacionales de erradicación, la información de cadena alimentaria y el resto de documentación de acompañamiento relativa a las partidas de animales destinados a sacrificio se revisan, comprobando que ampara a todos los animales, está completa, dentro de los plazos establecidos y cumplimentada de acuerdo a la normativa relativa a sanidad animal y seguridad alimentaria.

CR1.2 La información de cadena alimentaria y el resto de información sanitaria aportada en la documentación de acompañamiento se analizan, comprobando los resultados de la evaluación de la misma realizada por el operador del matadero, con objeto de organizar las inspecciones "ante mortem" y "post mortem" y detectar posibles incumplimientos de la normativa relativa a controles oficiales que conlleven restricciones en el sacrificio, como la procedencia de animales de zonas sujetas a prohibición de movimiento, de rebaños no oficialmente indemnes de tuberculosis o brucelosis, entre otras, o el incumplimiento de las normas sobre uso de medicamentos veterinarios.

CR1.3 La documentación, información e incidencias se registran, diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

RP2: Controlar las condiciones del transporte y descarga de animales, mediante observación directa, para garantizar el cumplimiento de los requisitos de la normativa de sanidad y bienestar animal.

CR2.1 El control de las condiciones del transporte se programa, con una frecuencia acorde al volumen de trabajo previsto, especies, origen de los animales, entre otros, para cumplir los objetivos de control sanitario.

CR2.2 Las condiciones estructurales del vehículo de transporte, el manejo por parte de los operarios, la documentación del transporte, la densidad de carga y el estado de los animales transportados se comprueban en los vehículos previamente programados que están esperando a descargarse o que se están descargando en los establos, verificando el cumplimiento de la normativa relativa a la protección de los animales durante el transporte.

CR2.3 La descarga de animales en la zona y en las instalaciones destinadas a tal fin se observa, comprobándose que se realiza lo antes posible y que no se causan lesiones y sufrimiento a los animales y garantizando su seguridad durante la misma.

CR2.4 Los animales descargados se observan, comprobando que son aptos para el transporte, no presentando lesiones, problemas fisiológicos o procesos patológicos, en particular si son incapaces de moverse, presentan una herida abierta grave o prolapso, se trata de hembras preñadas que hayan superado el noventa por ciento del tiempo de gestación, de hembras que hayan parido la semana anterior o de mamíferos recién nacidos sin cicatrización del ombligo.

CR2.5 La conducción de los animales hasta los corrales se observa, comprobando que se cumple la normativa sobre bienestar animal relativa al manejo de los animales en la descarga y estabulación.

CR2.6 Los vehículos y jaulas de transporte de animales se examinan, verificando que quedan vacíos, limpios y desinfectados previamente a su salida de las instalaciones del matadero, en el caso que este disponga de centro de limpieza y desinfección.

CR2.7 La documentación, información e incidencias detectadas se registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales, en matadero, según normativa sanitaria aplicable.

CR2.8 Las condiciones del transporte y descarga de animales se controlan, cumpliendo las normas de higiene personal y bioseguridad, referidas al uso de vestimenta reglamentaria y específica, lavado de botas, manos y útiles y a la utilización de equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones.

RP3: Controlar las condiciones de estabulación y manejo de animales, mediante observación directa, para comprobar que se cumple la normativa relativa a bienestar animal.

CR3.1 Los establos vacíos se revisan diariamente, comprobando que están en condiciones de limpieza, ventilación, iluminación, secos y provistos de cama.

CR3.2 Los establos que albergan animales se observan diariamente, comprobando que disponen de agua limpia para beber y alimento, en caso necesario, así como espacio suficiente para levantarse, acostarse y darse la vuelta, utilizando los equipos de protección individual (EPI) descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR3.3 El tiempo de estabulación de los animales se comprueba, verificando que se da prioridad al sacrificio de animales no destetados, animales lecheros en período de lactación, hembras que hayan parido durante el trayecto y animales entregados en contenedores, y que no se supera el tiempo de espera previsto por la normativa relativa a bienestar animal en ninguno de los casos.

CR3.4 Las condiciones de alojamiento de los animales sospechosos de padecer alguna enfermedad y de aquellos susceptibles de lesionarse entre sí se comprueban, mediante observación, asegurándose que están separados a fin de evitar la difusión de enfermedades, situaciones de agitación, estrés o agresión y facilitar la inspección "ante mortem", utilizando los equipos de protección individual (EPI) descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR3.5 Las condiciones de manejo de los animales se comprueban, mediante observación, verificando que no se causa a los animales ningún dolor, angustia o sufrimiento evitables, en particular que no se golpea o da puntapiés a los animales; no se les presionan partes sensibles del cuerpo; no se les levanta cogiéndolos por la cabeza, orejas, cuernos, patas (salvo en el caso de aves de corral y lagomorfos), cola o lana; no se utilizan instrumentos puntiagudos; no se les retuerce, aplasta o rompe el rabo o se les agarra por los ojos, utilizando los equipos de

protección individual (EPI) descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR3.6 La documentación, información e incidencias detectadas se registran, diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales en matadero, según normativa sanitaria aplicable.

CR3.7 Las condiciones de estabulación y manejo de animales se controlan, cumpliendo las normas de higiene personal y bioseguridad, referidas al uso de vestimenta reglamentaria y específica, lavado de botas, manos y útiles, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones.

RP4: Verificar el control de identidad de los animales y partidas de animales presentes en el matadero, mediante observación directa, para comprobar que coincide con la información recogida en la documentación de acompañamiento de los animales.

CR4.1 Los animales sujetos a sistemas de identificación individual (bovinos, equinos y ovinos y caprinos mayores de doce meses) se examinan, comprobando la inexistencia de animales sin crotal, marca electrónica, bolo ruminal o transpondedor inyectable y su correspondencia con las recogidas en la documentación de acompañamiento, verificando que el operador del matadero ha efectuado el control de identidad de los mismos, utilizando los equipos de protección individual (EPI), descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR4.2 Los animales sujetos a sistemas de identificación colectiva (porcinos, ovinos y caprinos menores de doce meses) se examinan, comprobando la presencia de crotales o tatuajes y su correspondencia con las recogidas en la documentación de acompañamiento, y verificando que el operador del matadero ha efectuado el control de identidad de los mismos, utilizando para ello los equipos de protección individual (EPI), descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR4.3 Los dispositivos que transportan aves y conejos se examinan, comprobando la existencia de un recinto de identificación y su correspondencia con lo recogido en la documentación de acompañamiento, y verificando que el operador del matadero ha efectuado el control de identidad de los animales.

CR4.4 La documentación, información e incidencias detectadas se registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales en matadero, según normativa sanitaria aplicable.

CR4.5 El control de identidad de los animales y partidas se verifican, cumpliendo las normas de higiene personal y bioseguridad, referidas al uso de vestimenta reglamentaria y específica, lavado de botas, manos y útiles, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones.

RP5: Preseleccionar, mediante examen visual y control documental, los animales con posibles anomalías en lo que respecta a requisitos de salud humana, salud animal y bienestar animal, para la posterior inspección "ante mortem" por parte del responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

CR5.1 El estado de limpieza de los animales se inspecciona, visualmente en los establos, para comprobar que el operador del matadero garantiza que no se presentan animales sucios para el sacrificio.

CR5.2 Los animales se inspeccionan, visualmente y, en caso de sospecha de enfermedad, mediante la toma de temperatura corporal; comprobando si presentan síntomas de enfermedades, signos de sufrimiento que requieran su sacrificio inmediato o signos de sospecha de utilización de sustancias prohibidas o no autorizadas, de uso indebido de medicamentos veterinarios o de existencia de residuos químicos o contaminantes, utilizando los equipos de protección individual (EPI), descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR5.3 Las anomalías o sospechas de su existencia, en los animales vivos se comunican inmediatamente, a través de los canales internos definidos, para que mediante examen de los animales se efectúe la inspección "ante mortem".

CR5.4 Los animales y establos en los que se haya producido alguna incidencia se identifican, mediante el marcado de los animales y del establo para conocimiento de los empleados del matadero, utilizando los equipos de protección individual (EPI), descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR5.5 La documentación, información e incidencias detectadas se registran diariamente, de forma manual o digital, para que puedan ser supervisadas posteriormente.

CR5.6 Los animales se examinan, cumpliendo las normas de higiene personal y bioseguridad, referidas al uso de vestimenta reglamentaria y específica, lavado de botas, manos y útiles, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones.

RP6: Supervisar "ante mortem" los animales, mediante examen visual y control documental, que ya han sido sometidos a una inspección previa por el responsable del control oficial, según la normativa sanitaria aplicable, en la explotación de procedencia.

CR6.1 El estado de limpieza de los animales se inspecciona, visualmente, en los establos, para comprobar que el operador del matadero garantiza que no se presentan animales sucios para el sacrificio.

CR6.2 Los animales se inspeccionan, visualmente y, en caso de sospecha de enfermedad, mediante la toma de temperatura corporal; comprobando si presentan síntomas de enfermedades, signos de sufrimiento que requieran su sacrificio inmediato o signos de sospecha de tratamiento con sustancias prohibidas o no autorizadas o de incumplimientos en el uso de medicamentos veterinarios, utilizando los equipos de protección individual (EPI), descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR6.3 Las anomalías, o sospechas de su existencia, en los animales vivos se comunican inmediatamente, a través de los canales internos definidos, para que mediante examen de los animales se efectúe la inspección "ante mortem".

CR6.4 Los animales y establos en los que se haya producido alguna incidencia se identifican, mediante el marcado de los animales y del establo para conocimiento de los empleados del matadero, utilizando los equipos de protección individual (EPI), descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR6.5 La información relativa a los animales que son aptos para el sacrificio, tras un resultado favorable durante la inspección "ante mortem" se comunica, por escrito, al operador del matadero.

CR6.6 La documentación, información e incidencias detectadas se registran, diariamente, de forma manual o digital, para que puedan ser supervisadas posteriormente.

CR6.7 Los animales se examinan, cumpliendo las normas de higiene personal y bioseguridad, referidas al uso de vestimenta reglamentaria y específica, lavado de botas, manos y útiles, y a la

utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones.

RP7: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que realizan las operaciones de descarga, estabulación y conducción de los animales se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CR7.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).

CR7.2 Los procedimientos de descarga, estabulación y conducción de los animales se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (animales con signos de desnutrición, heridas o fracturas, síntomas de estrés, entre otras), verificando que no ocasionan problemas comportamentales.

CR7.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria específica para trabajo en zona sucia (ropa para zonas de descarga, de estabulación y de conducción, botas o calzado para uso específico en corrales, cubrebotas, cubrecabezas, entre otros), guantes de un solo uso y mascarilla para sospechosos de enfermedad infecto-contagiosa. Equipos de protección individual (EPI). Termómetro clínico. Equipos para el marcado e identificación de animales sospechosos de padecer alguna enfermedad. Sistemas de registro de datos manual y/o digital.

Productos y resultados

Documentación de acompañamiento de los animales que proporciona el operador del matadero analizada. Condiciones del transporte y descarga de animales controlada. Condiciones de estabulación y manejo de animales controlada. Control de identidad de los animales y partidas de animales presentes en el matadero verificado. Animales con posibles anomalías en lo que respecta a requisitos de salud humana, salud animal y bienestar animal preseleccionados. Animales supervisados "ante-mortem".

Información utilizada o generada

Archivo de documentos y registros. Programa de sacrificio. Documentos de acompañamiento de los animales (documento de identificación de bovino, documento de identificación de equino, certificado de movimiento pecuario, certificación de inspección "ante-mortem" en origen, documentación del transporte y del transportista, información de la cadena alimentaria, entre otros). Protocolos de inspección de las condiciones del transporte. Protocolos de inspección de la descarga de animales. Protocolos de inspección de las condiciones de estabulación. Protocolos para la inspección "ante-mortem" de cada una de las especies animales. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la recepción, descarga y estabulación de animales. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre higiene y control sanitario en mataderos y salas de manipulación de caza. Normativa sobre identificación de animales, de bienestar animal en el transporte y de protección de los animales en el sacrificio. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Inspeccionar "post mortem" canales y despojos

Nivel: 3
Código: UC2133_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de bovinos domésticos, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según la normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CR1.1 Las superficies externas de las canales presentadas a la inspección, divididas longitudinalmente en dos mitades, en el caso de los bovinos mayores de ocho meses, los despojos y las cavidades corporales de los bovinos domésticos se examinan, inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas, en su caso, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

CR1.2 Las canales y despojos de los bovinos menores de ocho meses se inspeccionan, visualmente; palpando nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y pulmones.

CR1.3 Las canales y despojos de los bovinos mayores de ocho meses se inspeccionan visualmente; palpando los pulmones y nódulos linfáticos gástricos y mesentéricos, incidiendo y examinando mediante incisión los nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y músculos maseteros y corazón.

CR1.4 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal y seguridad alimentaria o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección, mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.

CR1.5 Las canales y despojos de los bovinos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (cisticercosis, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

CR1.6 Las canales y despojos de los bovinos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

RP2: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según la normativa

sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CR2.1 Las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales de los ovinos y caprinos domésticos se examinan, inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

CR2.2 Las canales y despojos de ovino en los que no se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o menores de 12 meses y caprinos menores de seis meses se inspeccionan visualmente, con el fin de detectar cualquier anomalía.

CR2.3 Las canales y despojos de ovino en los que ya se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o 12 meses o más de edad y caprinos de 6 meses o más de edad se inspeccionan visualmente, palpando pulmones, hígado y nódulos linfáticos retrofaríngeos, bronquiales, mediastínicos y hepáticos e incidiendo en la superficie gástrica del hígado.

CR2.4 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal y seguridad alimentaria o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.

CR2.5 Las canales y despojos de ovinos y caprinos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

CR2.6 Las canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

RP3: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de solípedos domésticos bajo, la supervisión del responsable del control oficial, según la normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CR3.1 Las superficies externas de las canales presentadas para la inspección "post mortem", divididas longitudinalmente en dos mitades, y los despojos, así como las cavidades corporales de los solípedos domésticos, se examinan inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas, en su caso, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

CR3.2 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se inspeccionan, visualmente, con el fin de detectar cualquier anomalía.

CR3.3 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal y seguridad alimentaria o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección, mediante incisión y

palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.

CR3.4 Las canales de solípedos domésticos se examinan, mediante métodos laboratoriales, a fin de detectar la presencia de triquinas.

CR3.5 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

CR3.6 Las canales y despojos de los solípedos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

RP4: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de cerdos domésticos, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CR4.1 Las superficies externas de las canales presentadas para la inspección "post mortem", divididas longitudinalmente en dos mitades en el caso de cerdos mayores de cinco semanas y los despojos, así como las cavidades corporales de cerdos domésticos se examinan, inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas, en su caso, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

CR4.2 Las canales y despojos de cerdos domésticos se inspeccionan, visualmente con el fin de detectar cualquier anomalía.

CR4.3 Los indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal y seguridad alimentaria o el bienestar de los animales detectados se comunican, a través de los canales internos definidos, poniéndose en práctica los procedimientos de inspección, mediante incisión y palpación de la canal y los despojos definidos en la normativa sobre control oficial de productos de origen animal.

CR4.4 Las canales de cerdos domésticos con las excepciones previstas en la normativa sobre control oficial, en particular las procedentes de animales no destetados menores de cinco semanas se examinarán, mediante métodos laboratoriales, a fin de detectar la presencia de triquinas.

CR4.5 Las canales y despojos de cerdos domésticos se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (cisticercosis, tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

CR4.6 Las canales y despojos de cerdos domésticos se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

RP5: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CR5.1 Los lagomorfos de cría y aves de corral se examinan, inmediatamente después del sacrificio, con la asistencia autorizada del personal del matadero, separando aquellos animales o partes de animales que presenten cualquier anomalía, comprobando que se presentan identificadas, limpias y sin contaminación, para garantizar su trazabilidad y su higiene.

CR5.2 Las canales, despojos y cavidades corporales de una muestra representativa de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral se inspeccionan diariamente, mediante observación visual.

CR5.3 Las muestras aleatorias de cada explotación de lagomorfos de cría o de cada manada de aves de corral, enteros o partes de ellos o aves de corral enteras o de partes ellas, declaradas no aptas para consumo humano se inspeccionan, mediante observación visual o palpación y/o incisión en caso necesario.

CR5.4 Las aves de corral criadas para la producción de "foie gras" y las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia se inspeccionan "post mortem", para asegurar su salubridad, comprobándose que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario.

CR5.5 Las canales, despojos y cavidades corporales de los lagomorfos de cría y aves de corral se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales, con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

CR5.6 Las canales, despojos y cavidades corporales de los lagomorfos de cría y aves de corral se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

RP6: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de animales de caza de cría, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CR6.1 Las superficies externas de las canales de caza de cría, sus despojos y cavidades corporales se examinan, inmediatamente después del sacrificio, comprobando que se presentan identificadas en su caso, limpias y sin contaminación para garantizar su trazabilidad y su higiene.

CR6.2 Las canales y los despojos de los animales de caza de cría se inspeccionan, siguiendo los procedimientos descritos en la normativa relativa a control oficial para bovinos, ovinos, suidos domésticos y aves de corral, correspondientes o equivalentes con las especies de caza de cría, con el fin de detectar cualquier anomalía.

CR6.3 Las canales de jabalíes u otras especies animales de caza de cría, sensibles a la infestación por triquinas se examinan, mediante análisis laboratoriales, a fin de detectar la presencia de triquinas.

CR6.4 Las canales y despojos de animales de caza de cría se examinan, cuando sea necesario, mediante procedimientos adicionales como análisis laboratoriales, con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

CR6.5 Las canales, despojos y cavidades corporales de los animales sacrificados en la explotación se inspeccionan "post mortem", lo antes posible, tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza, para asegurar su salubridad, comprobándose que vienen acompañadas del correspondiente certificado sanitario.

CR6.6 Las canales y despojos de los animales de caza de cría se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

RP7: Inspeccionar "post mortem" canales y despojos de los animales de caza silvestre, bajo la supervisión del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, detectando posibles enfermedades y alteraciones que puedan afectar a la aptitud de la carne o a restricciones en su comercialización, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CR7.1 Los certificados sanitarios, las declaraciones emitidas durante la matanza y el resto de documentación de acompañamiento que ampara las partidas de caza silvestre que se traslada a los establecimientos de manipulación de caza se revisan, comprobando que ampara a todos los animales, está completa, dentro de los plazos establecidos y cumplimentada de acuerdo con la normativa relativa a higiene para los alimentos de origen animal.

CR7.2 La caza silvestre se examina, comprobando la inexistencia de cuerpos, vísceras o, en su caso, partidas sin identificar y la correspondencia de las identificaciones con las recogidas en la documentación de acompañamiento.

CR7.3 Las canales, cavidades, órganos y cuanto proceda se inspeccionan, visualmente, lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza, comprobando que la muerte ha sido causada por el proceso de la caza y detectando anomalías no resultantes del proceso de caza (anomalías organolépticas y características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, como presencia de tumores, abscesos, parásitos, cuerpos extraños, alteraciones patológicas e inflamaciones en los órganos), teniendo en cuenta la documentación de acompañamiento.

CR7.4 Las canales de jabalíes u otras especies animales de caza silvestre sensibles a la infestación por triquinas se examinan, mediante análisis laboratoriales, a fin de detectar la presencia de triquinas.

CR7.5 Las piezas de caza menor que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de la muerte se inspeccionan, seleccionando un número representativo de piezas, aumentando el tamaño de la muestra, en caso de sospecha de enfermedad transmisible a los seres humanos, para asegurar el dictamen sanitario.

CR7.6 Las canales y despojos de los animales de caza silvestre se examinan, cuando sea necesario, mediante palpaciones, incisiones o procedimientos adicionales como análisis

laboratoriales, con objeto de llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro específico sospechado (tuberculosis, brucelosis, salmonella, entre otros).

CR7.7 Las canales y despojos de los animales de caza silvestre se inspeccionan "post mortem", cumpliendo las normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación, referidas al uso de vestimenta reglamentaria, cubrimiento de zonas corporales descubiertas, higiene de cuchillos, entre otras, y a la utilización de los equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para reducir al máximo el riesgo de contaminación de personas y/o canales y despojos.

RP8: Controlar el destino de las canales y despojos, su marcado e identificación, registrando los datos según las instrucciones del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable y, de acuerdo con la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CR8.1 El mercado sanitario de las canales de ungulados domésticos, mamíferos de caza de cría distintos de los lagomorfos, y de la caza mayor silvestre que se consideran aptos para el consumo humano se supervisa, asegurándose que las canales, medias canales, cuartos o trozos resultantes de dividir cada media canal en tres, no se comercializan sin la marca sanitaria que exige la normativa de control oficial.

CR8.2 El mercado de identificación de los productos de origen animal a comercializar se comprueba, verificando que se realiza de acuerdo con la normativa de higiene de los alimentos.

CR8.3 Las anomalías o sospechas de riesgo para el consumo humano en las canales y despojos se comunican, a través de los canales internos definidos, para que mediante examen de las carnes se dictamine sobre su aptitud para consumo, utilizando en dicho control el equipo de protección individual, descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR8.4 Los datos y resultados de la inspección "post mortem" y de las pruebas efectuadas, en su caso, se registran, en el formato requerido, para que puedan ser evaluados y poder emitir comunicaciones del resultado de la inspección, informes sobre decomisos y estadísticas.

RP9: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan canales y despojos se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CR9.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).

CR9.2 Los procedimientos de manipulación de canales y despojos se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros), verificando que no ocasionan problemas comportamentales.

CR9.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (guantes de un solo uso, cubrecabezas, cubrebarbas, ropa, guantes metálicos, calzado, delantales). Equipos de protección individual (EPI). Instrumental de corte (cuchillos). Equipos para la limpieza y esterilización de cuchillos y utensilios. Carros de despojos de la inspección "post mortem". Escaleras o plataformas elevadoras. Dispositivos para la recogida, separación e identificación de carnes y despojos no aptos o sospechosos. Material para la recogida de muestras. Sistemas de identificación y registro de muestras. Equipos para el almacenamiento y conservación de las muestras. Equipos de marcado e identificación de canales, despojos, subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y decomisos. Sistemas de registro de datos manual y/o digital.

Productos y resultados

Canales y despojos de bovinos domésticos inspeccionados "post mortem". Canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos inspeccionados "post mortem". Canales y despojos de solípedos domésticos inspeccionados "post mortem". Canales y despojos de cerdos domésticos inspeccionados "post mortem". Canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral inspeccionados "post mortem". Canales y despojos de animales de caza de cría inspeccionados "post mortem". Canales y despojos de los animales de caza silvestre inspeccionados "post mortem". Destino de las canales y despojos, su marcado e identificación controlados.

Información utilizada o generada

Protocolos para la inspección "post mortem" de cada una de las especies animales, bovinos domésticos, ovinos y caprinos domésticos, solípedos domésticos, cerdos domésticos, lagomorfos de cría y aves de corral, caza de cría y caza salvaje. Normativa de control, comunitaria, estatal y autonómica de productos de origen animal destinados a consumo humano. Procedimientos normalizados de trabajo para la gestión de decomisos y otros subproductos animales no destinados a consumo humano. Protocolo de marcado e identificación de canales y despojos. Documentación sanitaria de acompañamiento de animales sacrificados en la explotación de origen y de las piezas de caza. Registros de información transmitida a la persona de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica en relación con la inspección "post mortem", toma de muestra y marcado, identificación y destino de canales y despojos. Normativa de higiene de los alimentos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Nivel: 3
Código: UC2134_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Controlar la extracción, tinción y retirada de los materiales especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes, mediante observación y control documental, para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.

CR1.1 El programa de sacrificio y la documentación de acompañamiento de animales se recogen diariamente, comprobando la especie y la edad de los animales para identificar los MERs que generan.

CR1.2 La retirada de los MERs de la cabeza y del cuerpo de los rumiantes se supervisa, mediante observación directa, para garantizar que se efectúa siguiendo las normas de faenado higiénico, tal y como establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados, y la normativa relativa a prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.

CR1.3 La recogida de los restos de MERs que caen al suelo y otras superficies se supervisa, mediante observación directa, para asegurar que se efectúa siguiendo las normas de faenado higiénico, tal y como establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados, y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.

CR1.4 El etiquetado y marcado de inspección veterinaria de las canales que van a expedirse a salas de despiece con MERs se inspecciona, mediante observación directa, para asegurar que lleva las indicaciones exigidas por la normativa en materia de identificación de canales.

CR1.5 La tinción de los MERs se supervisa, mediante observación directa, para asegurar que se efectúa con colorantes específicos destinados a tal fin, según establece la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

CR1.6 Los contenedores de recogida de MERs se inspeccionan visualmente, para asegurar que son específicos para este uso, están identificados y en estado de limpieza.

CR1.7 La extracción, tinción y retirada de los materiales especificados de riesgo (MERs) durante el faenado de rumiantes se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

CR1.8 Los resultados del control de la gestión de MERs y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión, por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

RP2: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).

CR2.1 Los subproductos de categoría 1 generados y almacenados, incluidos los MER, se vigilan, mediante inspección visual periódica, para asegurar que se expiden sólo a plantas de tratamiento autorizadas para tratar este tipo de material.

CR2.2 La carga de subproductos de categoría 1 para su envío a las plantas de tratamiento se observa, visualmente, para asegurar que el destino y las condiciones del transporte son las especificadas por la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados, incluida su identificación.

CR2.3 La documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 1 se revisa, comprobando su contenido, para confirmar que incluye todos los datos que exige la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

CR2.4 Los registros se revisan, mediante observación directa, para comprobar que incluyen todas las partidas de MER enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación, y controlando que el operador dispone de los documentos de entrada de dichas partidas en la planta de destino.

CR2.5 La retirada y gestión de los subproductos de categoría 1, durante y después del faenado se controla, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

CR2.6 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 1 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

RP3: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 2, durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

CR3.1 Los contenedores donde se depositan los subproductos de categoría 2 se observan, visualmente, para comprobar su estado de limpieza e identificación.

CR3.2 La recogida de los subproductos de categoría 2 se supervisa, mediante observación directa, para asegurar que se hace completa y en contenedores específicos.

CR3.3 Los subproductos de categoría 2 generados y almacenados hasta su envío a la planta de tratamiento autorizada, se observan, visualmente durante y al final de la jornada de trabajo, para garantizar que no incluyan MER.

CR3.4 La carga de los subproductos de categoría 2, para su envío a las plantas de tratamiento autorizadas se observa visualmente, para asegurar que están identificados y que las condiciones del transporte son las que exige la normativa aplicable a subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

CR3.5 La retirada y gestión de los subproductos de categoría 2, durante y después del faenado, se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

CR3.6 La documentación de acompañamiento de subproductos de categoría 2 se revisa, comprobando su contenido, para confirmar que incluye todos los datos que exige la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

CR3.7 Los registros se revisan, mediante observación directa, para comprobar que incluyen todas las partidas de los subproductos de categoría 2 enviadas a las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.

CR3.8 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 2 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

RP4: Controlar la retirada y gestión de los subproductos de categoría 3, durante y después del faenado, mediante observación directa y control documental, para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).

CR4.1 Los contenedores para depositar los subproductos de categoría 3 se inspeccionan, visualmente, para asegurar su estado de limpieza e identificación.

CR4.2 El almacenamiento de los subproductos de categoría 3 se inspecciona, visualmente, para garantizar que se hace separadamente de los de otras categorías y de forma higiénica.

CR4.3 La carga de los subproductos de categoría 3, para su envío a plantas de tratamiento u otros destinos autorizados se observa, visualmente, para asegurar que están identificados y que las condiciones del transporte son las que exige la normativa en materia de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

CR4.4 La retirada y gestión de los subproductos de categoría 3, durante y después del faenado se controlan, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

CR4.5 La documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3 se revisa, comprobando su contenido, para asegurar que incluye todos los datos requeridos por la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

CR4.6 Los registros se revisan, comprobando que incluyen las partidas de subproductos de categoría 3 enviadas y recepcionadas en las plantas autorizadas para su almacenamiento, eliminación o transformación.

CR4.7 Los resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 3 y las incidencias detectadas se archivan y/o registran diariamente, de forma manual o digital, a efectos de supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

RP5: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que gestionan los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CR5.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando

comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).

CR5.2 Los procedimientos de gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros), verificando que no ocasionan problemas comportamentales.

CR5.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (ropa, guantes, cubrecabezas, calzado). Equipos de protección individual (EPI). Contenedores y medios de tinción específicos para SANDACH. Sistemas de registro de datos manual y/o digital.

Productos y resultados

Extracción, tinción y retirada de los materiales especificados de riesgo (MERS) controlada. Retirada y gestión de los subproductos de categoría 1 controlada. Retirada y gestión de los subproductos de categoría 2 controlada. Retirada y gestión de los subproductos de categoría 3 controlada.

Información utilizada o generada

Relaciones de animales sacrificados y registros de SANDACH generados. Listado de plantas de tratamiento autorizadas para la gestión de SANDACH. Programa de control de la gestión de SANDACH. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la gestión de SANDACH. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados y normativa sobre la prevención, el control y la erradicación de encefalopatías espongiiformes transmisibles y en materia de identificación de canales. Normativa sobre prevención de riesgos animales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

Tomar muestras animales para procedimientos analíticos de control sanitario

Nivel: 3
Código: UC2135_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Determinar la presencia o ausencia de larvas de triquina en carne, de conformidad con alguno de los métodos autorizados en la normativa específica sobre control oficial de la presencia de triquinas en la carne, siguiendo las indicaciones del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

CR1.1 Las muestras a tomar se determinan, antes de comenzar el sacrificio, en función de las especies, categorías de animales e información aportada en la documentación de entrada, para proceder a su recogida.

CR1.2 El instrumental y reactivos precisos para el análisis de detección de triquina se comprueban, asegurándose que están en condiciones para el muestreo y ensayo de conformidad con el método empleado de entre los descritos en la normativa específica sobre el control oficial de la presencia de triquina en la carne.

CR1.3 Las muestras de cada animal se recogen, en la cadena de sacrificio, en las localizaciones especificadas y en la cantidad mínima descrita en la normativa específica sobre el control oficial de la presencia de triquina en la carne, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y registrando los animales a que pertenecen para su posterior análisis.

CR1.4 La cantidad de muestra y de reactivos utilizados se verifican, comprobando que se ajustan a los requisitos legales del método empleado entre los descritos en la normativa específica sobre el control oficial de la presencia de triquina en la carne, para garantizar la calidad del análisis.

CR1.5 Las muestras se procesan, de conformidad con el método empleado entre los descritos en la normativa específica sobre el control oficial de la presencia de triquina en la carne, para que pueda dictaminarse la presencia de triquina en base a la interpretación de los resultados.

CR1.6 Los resultados del ensayo se comunican, a través de los canales internos definidos, para proceder a la retención de las carnes, en el caso de resultados positivos o dudosos.

CR1.7 Los registros se cumplimentan, anotando los resultados y animales investigados, para asegurar que se han analizado todos los animales cuyo examen estaba programado y se pueda emitir el dictamen.

RP2: Recoger muestras animales según los protocolos oficiales de toma de muestras establecidos por los laboratorios de referencia y, en su ausencia, las indicaciones del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para su remisión al laboratorio en el contexto de la vigilancia y el control de las enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs).

CR2.1 Los animales o explotaciones a muestrear se identifican, comprobando la documentación de entrada de los animales y mediante la inspección previa a su sacrificio.

CR2.2 Los equipos y el instrumental se preparan, comprobando su disponibilidad, identificándolos según corresponda, y asegurando que están en condiciones para el muestreo.

CR2.3 La documentación de acompañamiento de los animales a muestrear se recupera, en papel o en formato electrónico, para su consulta.

CR2.4 La identificación individual o colectiva de los animales seleccionados para el muestreo se comprueba, en la línea de sacrificio, verificando su correspondencia con la documentación de acompañamiento, para garantizar la trazabilidad del muestreo.

CR2.5 Las muestras se recogen, de acuerdo con los protocolos oficiales de muestreo establecidos por los laboratorios de referencia para garantizar su identidad e idoneidad para su remisión al laboratorio, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR2.6 Los registros del muestreo se cumplimentan, de acuerdo con las directrices establecidas por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar la trazabilidad y validez del muestreo.

CR2.7 Los ejemplares de las muestras se almacenan, de acuerdo con los protocolos oficiales de muestreo establecidos por los laboratorios de referencia, para garantizar su conservación e idoneidad hasta su remisión al laboratorio.

RP3: Recoger muestras animales, según los protocolos oficiales de toma de muestras y/o las indicaciones del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para su remisión al laboratorio, con objeto de detectar residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos.

CR3.1 Los animales o explotaciones a muestrear se identifican, comprobando la documentación de entrada de los animales y mediante la inspección previa a su sacrificio.

CR3.2 Los equipos y el instrumental se preparan, comprobando su disponibilidad, identificándolos según corresponda, y asegurando que están en condiciones para el muestreo.

CR3.3 La documentación de acompañamiento de los animales que van a ser muestreados se recupera, en papel o en formato electrónico, para su consulta.

CR3.4 La identificación individual o colectiva de los animales seleccionados para el muestreo se comprueba, en la línea de sacrificio, verificando su correspondencia con la documentación de acompañamiento, para garantizar la trazabilidad del muestreo.

CR3.5 Las muestras se recogen, de acuerdo con los protocolos oficiales de toma de muestras para garantizar su identidad e idoneidad, para su remisión al laboratorio, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR3.6 Los registros del muestreo se cumplimentan, de acuerdo con las directrices establecidas por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar la trazabilidad y validez del muestreo.

CR3.7 Los ejemplares de las muestras se almacenan, de acuerdo con los protocolos oficiales de toma de muestras, para garantizar su conservación e idoneidad hasta su remisión al laboratorio.

RP4: Recoger muestras animales, según protocolos oficiales de toma de muestras e indicaciones del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para su remisión al laboratorio, de acuerdo con la normativa relativa a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CR4.1 Los animales o explotaciones que se deben muestrear se identifican, comprobando la documentación de entrada de los animales, y mediante su inspección.

CR4.2 Los equipos, instrumental y reactivos se preparan, comprobando su disponibilidad, identificándolos según corresponda, y asegurando que están en condiciones para el muestreo.

CR4.3 La documentación de acompañamiento de los animales que van a ser muestreados se recupera, en papel o en formato electrónico, para su consulta.

CR4.4 La identificación individual o colectiva de los animales seleccionados para el muestreo se comprueba, en la línea de sacrificio, verificando su correspondencia con la documentación de acompañamiento, para garantizar la trazabilidad del muestreo.

CR4.5 Las muestras se recogen, de acuerdo con la normativa de criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y los protocolos oficiales de toma de muestras para garantizar su identidad e idoneidad, para su remisión al laboratorio, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR4.6 Los registros del muestreo se cumplimentan, de acuerdo con las directrices establecidas por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar la trazabilidad y validez del muestreo.

CR4.7 Los ejemplares de las muestras se almacenan, de acuerdo con los protocolos oficiales de muestreo, para garantizar su conservación e idoneidad hasta su remisión al laboratorio.

RP5: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que participan en la toma de muestras animales en la línea de sacrificio se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CR5.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).

CR5.2 Los procedimientos de toma de muestras animales en la línea de sacrificio se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros), verificando que no ocasionan problemas comportamentales.

CR5.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (guantes de un solo uso, cubrecabezas, cubrebarbas, bata de laboratorio, ropa, calzado, delantales). Equipos de protección individual (EPI). Instrumental para la recogida de muestras. Bolsas, recipientes y precintos para la recogida e identificación de muestras sólidas y líquidas. Bandejas para recogida e identificación de muestras para investigación de triquina. Material y equipos de laboratorio para preparación y análisis de muestras. Equipos para almacenamiento de muestras en refrigeración y congelación. Sistemas de registro de datos manual y/o digital.

Productos y resultados

Presencia o ausencia de larvas de triquina en carne determinadas. Muestras recogidas en el contexto de la vigilancia y el control de las enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs). Muestras recogidas con objeto de detectar residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos. Muestras recogidas de acuerdo con la normativa relativa a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Información utilizada o generada

Relaciones de animales sacrificados. Documentación de acompañamiento de los animales. Registros de inspección "ante mortem" y "post mortem". Procedimientos normalizados para la toma, preparación, gestión y análisis de las muestras. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la toma de muestras y análisis. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre toma de muestras y análisis relacionados con el control sanitario de alimentos y la sanidad animal. Normativa sobre el control oficial de la presencia de triquinas en carne. Normativa para la prevención, control y erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles. Normativa relativa a la toma de muestras y criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5

Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas

Nivel: 3
Código: UC2136_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Revisar la documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos, mediante control de productos y registros, siguiendo las instrucciones del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar los requisitos de trazabilidad.

CR1.1 Los controles de trazabilidad se programan, con la frecuencia que marquen los protocolos normalizados de trabajo (PNTs) y el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para comprobar la implantación del sistema de trazabilidad.

CR1.2 La relación de las carnes recepcionadas y expedidas, así como su documentación comercial de acompañamiento y otros registros de entrada se revisan, mediante examen de registros, para garantizar su correlación y validez.

CR1.3 La identidad de las carnes se verifica, comprobando mediante control visual que las carnes presentes se corresponden con las amparadas por la documentación comercial de acompañamiento y otros registros de entrada.

CR1.4 La trazabilidad hacia adelante de la carne de vacuno se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de canales (o sus partes) recibidos en el establecimiento, el sistema permite identificar las carnes producidas y su destino.

CR1.5 La trazabilidad hacia atrás de la carne de vacuno se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de carne expedido, el sistema permite identificar el animal o grupo de animales de procedencia, el matadero y, en su caso, la sala de despiece de origen, así como los países de nacimiento y cebo de los animales.

CR1.6 La trazabilidad hacia delante de la carne de porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de canales (o sus partes) recibidos en el establecimiento, el sistema permite identificar las carnes producidas y su destino.

CR1.7 La trazabilidad hacia atrás de la carne de porcino, ovino, caprino, aves de corral y lagomorfos se verifica, mediante un ejercicio de trazabilidad en el que se comprueba que, partiendo de un lote de carne expedido, el sistema permite identificar el establecimiento suministrador de las carnes y, excepto en el caso de la carne de lagomorfos, el país de origen.

CR1.8 Las carnes presentes en los establecimientos se identifican, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

RP2: Inspeccionar las carnes frescas presentes en los establecimientos, mediante observación y medición de temperaturas, de conformidad con las directrices del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para

comprobar su identificación y aptitud para el consumo en aplicación de las normas de higiene de los productos de origen animal.

CR2.1 Las carnes recepcionadas se inspeccionan, visualmente, para verificar que están identificadas con la marca sanitaria o de identificación, según corresponda, y que no presentan MER (salvo autorización expresa) ni contaminación visible.

CR2.2 La temperatura de las carnes recepcionadas se comprueba, utilizando termómetros, para verificar que se ajustan a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.

CR2.3 La temperatura de las carnes que se están procesando y del despiece obtenido se comprueba, utilizando termómetros, para verificar que se ajustan a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.

CR2.4 La temperatura de las carnes preparadas para su expedición se comprueba, utilizando termómetros, para verificar que se ajusta a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.

CR2.5 Las carnes preparadas para su expedición se inspeccionan, visualmente, para verificar que se encuentran marcadas (marca sanitaria o de identificación) y no presentan restos de material especificado de riesgo (MER) ni contaminación visible.

CR2.6 Los SANDACH generados se controlan, visualmente, para comprobar que se categorizan, identifican y eliminan de conformidad con las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

CR2.7 Las carnes frescas presentes en los establecimientos se inspeccionan, mediante observación y medición de temperaturas, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

RP3: Inspeccionar las operaciones de despiece, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador, para comprobar que se realizan de conformidad con las normas de higiene de los productos de origen animal.

CR3.1 Las operaciones del despiece se inspeccionan, mediante control visual, para garantizar su higiene.

CR3.2 La limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles empleados en el despiece se comprueba, mediante control visual, medición de temperaturas con termómetro y examen de registros, para garantizar la obtención higiénica de la carne.

CR3.3 La retirada de las lesiones internas y contaminantes visibles que puedan aparecer en las carnes que se están despiezando se comprueba, visualmente, para asegurar que se realiza de forma higiénica.

CR3.4 La organización del despiece y la identificación de las carnes obtenidas se comprueban, mediante control visual y examen de registros, para comprobar su trazabilidad.

CR3.5 La retirada de los materiales especificados de riesgo (MER), como la columna vertebral de ciertas canales de bovino o sus partes y la médula espinal de ciertas canales de ovino/caprino se observa, visualmente, para comprobar que se efectúa de conformidad con la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.

CR3.6 La obtención de la carne de cabeza de vacuno en cabezas con MER se supervisa, mediante observación visual y examen de registros, para comprobar que se efectúa de forma higiénica y de acuerdo con la normativa sobre prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

CR3.7 La temperatura a la que se realizan las operaciones de despiece y el almacenamiento de las carnes obtenidas se comprueba, utilizando termómetros, para verificar que se ajusta a los requisitos de temperatura establecidos en las normas de higiene de los productos de origen animal.

CR3.8 Las operaciones de despiece se inspeccionan, mediante control visual de las prácticas de los operarios, medición de temperaturas y examen de registros del operador, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su manipulación.

RP4: Auditar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en la sala de despiece, siguiendo directrices del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar la obtención higiénica de la carne.

CR4.1 Los procedimientos de BPH y los puntos de control crítico (PCC) del sistema APPCC que se tienen que verificar cada día se programan, en función del riesgo evaluado y de acuerdo con las directrices establecidas por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para comprobar su implantación.

CR4.2 La aplicación y la vigilancia de las BPH y PCC se verifican, mediante auditoría "in situ" y/o toma de muestras para análisis "in situ" o en laboratorio externo, para comprobar que se efectúa con arreglo a los procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y, en su caso, de conformidad con la normativa sobre criterios microbiológicos en alimentos.

CR4.3 Los registros generados durante la aplicación de los procedimientos de las BPH y del sistema APPCC se verifican, mediante auditoría documental, para comprobar que se cumplimentan con arreglo a los procedimientos establecidos en los planes del establecimiento y de conformidad con la normativa sobre criterios microbiológicos en alimentos.

CR4.4 Las incidencias detectadas en las auditorías "in situ" se contrastan, revisando las anotaciones de los registros del operador del establecimiento para comprobar que éste las ha identificado y registrado.

CR4.5 El cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece se verifica, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su realización.

RP5: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CR5.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).

CR5.2 Los procedimientos de manipulación de carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros), verificando que no ocasionan problemas comportamentales.

CR5.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (ropa, guantes desechables, cubrecabezas, cubrebarbas, calzado). Equipos de protección individual (EPI). Instrumental para la recogida de muestras. Termómetros para medición de temperaturas en carnes y ambiente. Bolsas, recipientes y precintos para la recogida e identificación de muestras sólidas y líquidas. Dispositivo para la medición del desinfectante residual del agua. Equipos para almacenamiento de muestras en refrigeración y congelación. Equipos de marcado e identificación de canales, despojos, SANDACH y decomisos. Sistemas de registro de datos manual y/o digital.

Productos y resultados

Documentación e identificación de las carnes presentes en los establecimientos revisada. Carnes frescas presentes en los establecimientos inspeccionadas. Operaciones de despiece inspeccionadas. Cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la sala de despiece auditado.

Información utilizada o generada

Documentación de acompañamiento y registros de carnes recepcionadas, despiezadas, almacenadas y expedidas. Programa de control del despiece. Programa del control y supervisión de las BPH y del APPCC de la sala de despiece. Documentación y registros del sistema de autocontrol del operador respecto a la trazabilidad, despiece y etiquetado de carnes y despojos. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre: higiene de los productos de origen animal, subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano, trazabilidad de los productos de origen animal, prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles y criterios microbiológicos aplicables a los productos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6

Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Nivel: 3
Código: UC2137_3
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros, para comprobar que es conforme con la normativa relativa a la higiene de los alimentos y en especial a la relativa a la higiene de los alimentos de origen animal, e informar al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para el desarrollo de auditorías de BPH y de APPCC.

CR1.1 La construcción y distribución del establecimiento se inspeccionan, visualmente, para comprobar que presenta un diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, con separación entre zonas y operaciones limpias y sucias.

CR1.2 El flujo de animales y/o productos se comprueba, visualmente, verificando que es hacia delante o descendente, desde la zona sucia a la zona limpia, sin retrocesos y con ausencia de cruces.

CR1.3 El establecimiento se inspecciona, visualmente, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico de las salas donde se preparan, tratan o elaboran productos alimenticios desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, elaborado en base a la normativa sobre higiene de los alimentos y la de higiene de los alimentos de origen animal para comprobar que dispone de un número suficiente de salas respecto a las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne, y dotadas de sistemas de iluminación y ventilación reglamentarios.

CR1.4 El establecimiento se inspecciona, mediante examen visual, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, para comprobar que dispone de la capacidad frigorífica para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.

CR1.5 El establecimiento se revisa, mediante inspección visual, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario y, comprobando que hay un número suficiente de lavabos destinados a la limpieza de las manos, de acuerdo al número de trabajadores, situados convenientemente y que disponen de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de las mismas.

CR1.6 El establecimiento se inspecciona, visualmente, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, para

comprobar que el control de las aguas residuales es el exigido en cuanto a su conducción y eliminación higiénica, disponiendo de drenajes y sifones que eviten reflujos y suelos con la adecuada inclinación para evitar estancamientos.

CR1.7 La información se registra, siguiendo el procedimiento sobre documentación y registro desarrollado por el operador y recogido en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, destinada al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para su consideración en las auditorías de BPH y APPCC.

CR1.8 La información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) se recoge, mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su recogida.

RP2: Comprobar el estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios, previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros para evitar la contaminación de la carne.

CR2.1 La limpieza de instalaciones, equipos y utensilios se supervisa, al inicio de la jornada, previo al comienzo de las operaciones, de forma visual y mediante control documental y de registros en las áreas que se determine, para garantizar la obtención higiénica de la carne.

CR2.2 La ejecución de la limpieza y desinfección se controla, mediante observación, para comprobar que se ajusta a los procedimientos de limpieza y desinfección sobre el tipo de superficie a limpiar y el tipo de suciedad.

CR2.3 Los registros de limpieza y desinfección se controlan, con la periodicidad detallada en los protocolos normalizados de trabajo relativos a la higiene del establecimiento, para comprobar las incidencias y, si procede, las medidas correctoras adoptadas.

CR2.4 Las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones se contrastan con las anotaciones de los registros, revisándolas, para verificar la eficacia del control del operador.

CR2.5 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en papel o formato digital, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a su evaluación.

CR2.6 El estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección se comprueba, mediante observación visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su realización.

RP3: Observar las operaciones de sacrificio, mediante examen visual y control documental de registros, siguiendo las instrucciones del responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar que se realizan en condiciones de higiene y bienestar animal.

CR3.1 La conducción de los animales a la sala de sacrificio se comprueba, visualmente, verificando que se trasladan en lotes homogéneos de animales limpios y sin situaciones potencialmente estresantes o accidentes, para facilitar la trazabilidad, respetar el bienestar animal y evitar la contaminación cruzada de la canal.

CR3.2 El método de aturdimiento se comprueba, visualmente, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de

riesgos laborales, verificando que se trata de un sistema autorizado en la normativa sobre bienestar animal, que tiene en consideración el tipo de ganado a sacrificar para asegurar la insensibilización previa al sacrificio y facilitar el sangrado, así como, confirmando que se realiza en condiciones de higiene.

CR3.3 La operación de sangrado se inspecciona, visualmente, para comprobar que garantiza las condiciones higiénicas y se evita la contaminación de la canal.

CR3.4 La recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre se controla, visualmente, para ver que discurre de forma higiénica, en función del uso al que vaya destinada (uso alimentario, industrial o subproducto), con el fin de evitar su contaminación por orina y heces.

CR3.5 Los equipos y útiles para el sacrificio se comprueban, mediante inspección visual, verificando que están en condiciones de uso y mantenimiento, y que son desinfectados según la operación y ritmo de trabajo, para evitar la contaminación cruzada de la canal.

CR3.6 Los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad se controlan, visualmente, para evitar que supongan un riesgo de contaminación, observándose la preceptiva separación de animales sanos y la posterior limpieza y desinfección del local de sacrificio.

CR3.7 Los sacrificios efectuados siguiendo ritos religiosos se controlan, visualmente, para comprobar que se ajustan a las excepciones contempladas por la normativa en materia de bienestar animal y garantizar que se realizan en condiciones de higiene.

CR3.8 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en papel o formato digital, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a la toma de decisiones respecto al sacrificio de animales.

RP4: Inspeccionar las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza, mediante examen visual y control documental y de registros, para comprobar que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH y seguridad alimentaria.

CR4.1 El desollado y operaciones previas de faenado se comprueban, mediante examen visual, verificando que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH, para evitar contaminaciones a partir de la piel y garantizar una obtención higiénica de la canal.

CR4.2 El escaldado y depilado en suidos y aves se comprueba, mediante examen visual y determinación de la temperatura del agua de escaldado, para verificar su eficacia e higiene, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.

CR4.3 Las ligaduras del esófago y recto, así como la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria se controlan, visualmente, para garantizar que discurren en condiciones higiénicas, evitándose la contaminación de la canal a partir del contenido intestinal, calostros, leche, orina y/o heces.

CR4.4 La evisceración se inspecciona, mediante observación directa, comprobando que discurre a continuación la muerte del animal, para evitar contaminación con microorganismos a partir del intestino y que la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal discurre con el nivel de higiene exigido para evitar la contaminación de la canal por contenido del tubo digestivo.

CR4.5 La extracción de vísceras y despojos se inspecciona, visualmente, para comprobar que son recogidas y trasladadas en condiciones higiénicas, que están disponibles a la inspección "post mortem" y que se mantiene la correspondencia (trazabilidad) entre vísceras, despojos y canales durante todo el proceso.

CR4.6 Los equipos y útiles para el faenado de la canal se comprueban, mediante inspección visual, verificando que están en condiciones de uso y mantenimiento, limpieza y desinfección,

de acuerdo con el procedimiento de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios y al procedimiento de limpieza y desinfección, para evitar riesgos de contaminación cruzada de las canales.

CR4.7 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para que proceda a su evaluación y tome decisiones en la inspección sanitaria de la carne y la gestión de subproductos.

CR4.8 Las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza se inspeccionan, mediante examen visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su inspección.

RP5: Observar las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos, mediante examen visual, para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

CR5.1 El lavado o duchado de canales y despojos se controla, visualmente, verificando que se aplica a baja presión y, desde arriba hacia abajo, para garantizar la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.

CR5.2 El traslado y manejo de canales y despojos a través de la red aérea y de las cintas transportadoras se observa, visualmente, para comprobar que tiene lugar sin comprometer el nivel de higiene de los productos por posible contaminación cruzada.

CR5.3 El almacenamiento frigorífico de canales y despojos se inspecciona, visualmente, para comprobar que sólo se almacenan aquellos con las correspondientes marcas sanitarias o de identificación.

CR5.4 Las canales se estiban, durante el almacenamiento frigorífico, garantizando la suficiente separación entre ellas, para facilitar su enfriamiento, sin contacto con paredes y suelo de la cámara para evitar su contaminación.

CR5.5 La manipulación de despojos se comprueba, visualmente, verificando que garantiza las condiciones higiénicas en locales refrigerados y que se les protege de toda contaminación durante su conservación, envoltura y envasado.

CR5.6 Las incidencias detectadas y las medidas correctoras se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para que proceda a su evaluación y tome decisiones a efectos de la comercialización de la carne.

CR5.7 Las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos se observan, mediante examen visual, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su realización.

RP6: Supervisar la higiene personal y prácticas de los trabajadores mediante examen visual y control de registros, para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

CR6.1 La higiene personal de los trabajadores se controla, visualmente, para comprobar que inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad, limpiándose al final de la jornada de trabajo y durante el desempeño de sus funciones cuando se evidencie suciedad.

CR6.2 Las ropas protectoras de los trabajadores se controlan, visualmente, para comprobar que se guardan de forma higiénica en el vestuario, no contactan con las ropas personales y no se contaminan durante los descansos y pausas.

CR6.3 La utilización de los lavamanos y dispositivos de desinfección se inspecciona, mediante examen visual para garantizar una limpieza y desinfección de manos y útiles que aseguren la obtención higiénica de la carne.

CR6.4 Las prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y/o en indicios de contaminación de la canal se observan, visualmente, para comprobar que se comunican y que se ejecutan de manera higiénica, según la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal.

CR6.5 La higiene personal de los trabajadores se controla, visualmente, para comprobar que presentan un estado de limpieza o aseo personal, y que no siguen prácticas antihigiénicas en la obtención de la carne.

CR6.6 Las incidencias detectadas se registran, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para que proceda a su evaluación y decida las acciones correctoras a aplicar.

CR6.7 La higiene personal y prácticas de los trabajadores se supervisa, mediante examen visual y control de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su supervisión.

RP7: Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, mediante examen visual y control documental y de registros, para comprobar su corrección e informar al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, para el desarrollo de las auditorías.

CR7.1 El programa de suministro de agua se supervisa, mediante examen visual, determinación del desinfectante residual y control documental de registros, para garantizar que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne.

CR7.2 Los programas de limpieza, desinfección y control de plagas se supervisan, visualmente y mediante control documental de registros, para comprobar que existe un procedimiento documentado verificable que garantice la higiene y seguridad alimentaria antes, durante y después de las operaciones de obtención de la carne.

CR7.3 El programa de mantenimiento de la cadena de frío se supervisa, visualmente y mediante el control de registros de temperaturas, para asegurar que se alcanzan y mantienen las temperaturas establecidas en la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal y en concreto, la obtención higiénica de la carne.

CR7.4 El programa de trazabilidad se supervisa, mediante control de productos y revisión documental de registros, para comprobar la implantación de un sistema documentado verificable que garantice la posibilidad de seguir el rastro a la carne, despojos y SANDACH durante todas las etapas de su comercialización y gestión.

CR7.5 El programa de formación de manipuladores se controla, mediante inspección visual y revisión documental de registros, para garantizar que todos los manipuladores disponen de formación en higiene y seguridad alimentaria, según su actividad laboral y la ponen en práctica.

CR7.6 La implantación de procedimientos basados en el APPCC se comprueba, mediante la supervisión "in situ" de las operaciones de su desarrollo y aplicación, así como la revisión de sus registros, para garantizar su funcionamiento.

CR7.7 La información se registra, en el formato requerido, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, la evalúe en el desarrollo de las auditorías de las BPH y de los procedimientos basados en el APPCC.

CR7.8 La información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento se recoge, mediante examen visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, para evitar riesgos durante su recogida.

RP8: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que realizan operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CR8.1 La disposición actitudinal hacia el trabajo se comprueba, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).

CR8.2 Los procedimientos de las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece se garantizan, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros), verificando que no ocasionan problemas comportamentales.

CR8.3 Las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhahibah, entre otras) se respetan, garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.

Contexto profesional

Medios de producción

Indumentaria de trabajo (ropa, guantes, cubrecabezas, calzado). Equipos de protección individual (EPI). Instrumental para toma, preparación y análisis de muestras. Equipos para el almacenamiento de muestras. Termómetro, pH-metro y dispositivo para la medición del desinfectante residual. Equipos para el control de la potabilidad de aguas. Sistemas de registro de datos manual y/o digital de buenas prácticas de higiene (BPH) y de procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Productos y resultados

Información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) recogida. Estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección comprobado. Operaciones de sacrificio observadas. Operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza inspeccionadas. Operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos observadas. Higiene personal y prácticas de los trabajadores supervisadas. Información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento recogida.

Información utilizada o generada

Protocolos normalizados sobre recogida de información para las auditorías de BPH y APPCC. Guías de buenas prácticas higiénicas y manuales de procedimiento para la implantación y supervisión del sistema de autocontrol basado en el APPCC en mataderos, salas de despiece y establecimientos de manipulación

de caza. Documentos y registros del control de actividades vinculadas a BPH y APPCC llevadas a cabo en el establecimiento (matadero, sala de despiece y caza). Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa comunitaria, estatal y autonómica sobre higiene y control sanitario de los alimentos, higiene de los alimentos de origen animal, de trazabilidad de la cadena alimentaria, de bienestar animal y de manipuladores de alimentos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 7

PREVENIR RIESGOS LABORALES ASOCIADOS AL MANEJO DE ANIMALES Y PRODUCTOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

Nivel: 2
Código: UC1725_2
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Detectar riesgos asociados al manejo de animales, equipos y productos tóxicos y peligrosos, a partir de los documentos de seguridad contenidos en el plan de prevención de riesgos laborales y de autoprotección de la empresa, para la promoción de comportamientos seguros y de la utilización de los equipos de protección individual.

CR1.1 Los documentos de seguridad se seleccionan, a partir de los manuales generales del plan de prevención de riesgos laborales y de autoprotección de la empresa, para la aplicación de medidas preventivas descritas.

CR1.2 Los equipos de protección individual (EPI) se preparan, siguiendo las indicaciones de las evaluaciones de riesgos, de los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y de autoprotección de la empresa, para evitar accidentes.

CR1.3 La necesidad de reconocimientos médicos específicos se detecta a partir de las evaluaciones de riesgos, sometiéndose a ellos, incluidos análisis de muestras biológicas, con la periodicidad establecida.

CR1.4 Los riesgos derivados de la exposición a agentes biológicos, químicos o biocidas se detectan interpretando los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y de las evaluaciones de riesgos, para establecer barreras sanitarias, interpretando la autorización de los biocidas, en su caso, adoptando medidas preventivas y utilizando los equipos de protección individual correspondientes.

CR1.5 Los riesgos asociados a equipos peligrosos, fuga de animales, manejo de animales peligrosos o venenosos, incluidas actividades de buceo en el caso de animales acuáticos, se detectan a partir de los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y plan de autoprotección, para adoptar medidas preventivas y utilizar equipos de protección correspondientes.

CR1.6 Los materiales y técnicas de primeros auxilios en caso de lesiones o reacciones alérgicas se preparan, a partir de los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y de autoprotección, para proporcionar los cuidados descritos en caso de urgencia.

CR1.7 Las actuaciones ante emergencias o catástrofes se prevén, a partir de los documentos de seguridad del plan de autoprotección, practicando simulacros de manera rutinaria, para controlar los riesgos sobre las personas, animales y otros bienes, responder a las posibles situaciones y garantizar la integración de las actuaciones del sistema público de protección civil.

CR1.8 Las actuaciones en caso de emergencia o catástrofe se prevén, preparando pormenorizadamente circuitos de evacuación para el desalojo de personas y animales, en su caso, practicando simulacros de manera rutinaria.

CR1.9 Los equipos y técnicas de lucha contra incendios se preparan, localizando su ubicación, a partir de los documentos de seguridad del plan de autoprotección, al inicio de la actividad laboral de cada profesional.

RP2: Manipular productos tóxicos y peligrosos y equipos para animales, aplicando las medidas recogidas en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y fichas de datos de seguridad (FDS) de los productos utilizados, con el objetivo de evitar daños y contaminación del ambiente y promover la seguridad y salud en el trabajo.

CR2.1 Los productos tóxicos y peligrosos se manipulan, según indicaciones de señalización de las etiquetas de los envases y, en el caso de biocidas, siguiendo las indicaciones de la autorización de los mismos, actuando en caso de derrames, escapes y vertidos según los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, de las evaluaciones de riesgos y de las fichas de datos de seguridad de los productos utilizados.

CR2.2 Los productos químicos y biocidas se manipulan estableciendo barreras físicas y utilizando equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas de prevención y protección, para evitar daños, lesiones y accidentes de trabajo.

CR2.3 Los productos se almacenan con orden y limpieza, siguiendo las indicaciones de la señalización, considerando condiciones y requisitos de almacenamiento como ventilación, temperatura, humedad, armarios de seguridad, entre otros utilizando medios de apoyo y aplicando las pautas de ergonomía descritas en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y, en el caso de los productos biocidas, siguiendo las indicaciones según la autorización de los mismos.

CR2.4 Los equipos peligrosos relacionados con la actividad laboral (maquinaria de granja, equipos de laboratorio de investigación, equipos de buceo en caso de animales marinos, picadoras y sierras de cocina en zoológicos, entre otros) se manejan siguiendo protocolos de actuación (como protocolos de buceo u otros) descritos en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales e instrucciones del manual del fabricante, para evitar accidentes de trabajo.

RP3: Manejar a los animales, evitando alterar su bienestar, aplicando medidas preventivas y de protección, para evitar accidentes y promover la seguridad y salud en el trabajo.

CR3.1 Los animales se manejan, utilizando equipos de protección individual (EPI), entre otras medidas preventivas y de protección, para evitar y controlar riesgos durante su manipulación.

CR3.2 Los animales se manejan, procurando su socialización, evitando alterar su bienestar y posibles accidentes.

CR3.3 Las jaulas con sistemas de retención para inmovilizar o sedar animales se manejan evitando agresiones a los trabajadores y daños al animal, según los procedimientos de seguridad descritos en el plan de prevención de riesgos y en el plan de autoprotección de la empresa.

CR3.4 La huida de animales se controla, utilizando barreras y sistemas de aviso, siguiendo el protocolo referente a fugas de animales y según actuaciones previstas en los simulacros organizados por la empresa de forma periódica.

CR3.5 Los sistemas y equipos para capturar animales fugados se implementan, para su recuperación minimizando riesgos para ellos mismos, para la población y el medio ambiente.

RP4: Controlar los riesgos asociados al manejo de animales de bioseguridad del centro, para prevenir enfermedades causadas por contacto con los animales y promover la seguridad y salud en el trabajo.

CR4.1 Los riesgos biológicos derivados de manipulaciones de animales se detectan, a partir de los documentos de seguridad contenidos en los manuales generales del plan de prevención de riesgos laborales y de autoprotección de la empresa, para establecer las medidas de bioseguridad.

CR4.2 Las medidas de bioseguridad se aplican estableciendo barreras sanitarias, medidas de contención y utilizando equipos de protección individual (EPI) para evitar riesgos derivados de exposición a agentes biológicos.

CR4.3 Los documentos de seguridad referentes a la epidemiología de las zoonosis se revisan sistemáticamente, para aplicar las medidas preventivas propias de cada enfermedad.

CR4.4 La dispersión de alérgenos, por manipulación de lechos sucios y los movimientos de los animales, se previenen, utilizando sistemáticamente aparatos de aspiración y de eliminación de lechos sucios, aplicando medidas de protección individual para minimizar la aparición de alergias, entre otras indicaciones de los documentos de seguridad.

CR4.5 Las enfermedades transmisibles a las personas, zoonosis, se previenen, manteniendo a los animales en cuarentena/enfermería, colaborando en el diagnóstico y tratamiento precoces de las enfermedades y en chequeos rutinarios de los animales y aplicando otras medidas profilácticas indicadas en los documentos de seguridad, teniendo en cuenta la propagación en sentido inverso (enfermedades que pasan de humanos a animales como micobacteriosis, herpes, influenza, entre otras).

CR4.6 Los sistemas de agua a presión (hidrolimpiadoras tipo karcher) se utilizan en zonas ventiladas y empleando mascarilla, evitando poner en suspensión material potencialmente infeccioso adherido a superficies con la subsiguiente inhalación (micobacteriosis, entre otras infecciones), sustituyéndose, en su caso, por equipos y productos biocidas específicos de desinfección mediante sistemas electrostáticos más completos.

RP5: Prestar primeros auxilios en caso de emergencia, organizando las primeras intervenciones, para minimizar los daños y efectos secundarios.

CR5.1 Las lesiones, como heridas, mordeduras, traumatismos, quemaduras, hemorragias, entre otras y reacciones alérgicas, que requieran actuaciones urgentes se tratan, aplicando primeros auxilios, siguiendo indicaciones descritas en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y del plan de autoprotección de la empresa, en espera de atención facultativa.

CR5.2 Las intoxicaciones por inhalación de reactivos de laboratorio, biocidas, gases, ingestión, entre otros se tratan, aplicando primeros auxilios siguiendo indicaciones descritas en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y en las fichas de datos de seguridad de los productos, en espera de atención facultativa.

CR5.3 Los centros sanitarios cercanos al centro de trabajo se localizan, en base a los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales y del plan de autoprotección de la empresa, para acudir en caso de accidente.

Contexto profesional

Medios de producción

Jaulas con sistemas de inmovilización de animales. Cabinas de bioseguridad. Cabinas para la eliminación de lechos. Cabinas de extracción de gases. Gafas de seguridad. Protecciones auditivas. Mascarillas de bioseguridad. Máscaras rígidas. Máscaras con sistema de filtración del aire. Buzos impermeables. Buzos

de bioseguridad. Gorros. Botas o calzado adecuado. Cubrezapatos. Guantes de seguridad. Guantes antitérmicos. Guantes de cota de malla. Guantes para productos químicos. Pantalla completa. Arnés de seguridad o cinturón de seguridad. Equipo básico de primeros auxilios. Materiales de señalización. Sistemas de comunicación para emergencia. Equipos de buceo para profesionales de acuarios. Motores y bombas. Ozonizadores. Pesos en altura. Cilindros de oxígeno. Compresores de buceo. Equipos para seguridad en el buceo en relación con animales de acuario: máscara, regulador doble, guantes, sonajeros, visores, cuchillos, bastones, oxígeno de emergencia, entre otros. Pastores eléctricos. Carretillas elevadoras. Sierras de corte. Productos detergentes. Productos limpiadores. Biocidas. Productos desinfectantes. Sistemas de agua a presión (hidrolimpiadoras tipo karcher). Equipos específicos de desinfección mediante sistemas electrostáticos.

Productos y resultados

Detección de riesgos asociados al manejo de animales, equipos y productos tóxicos y peligrosos. Productos tóxicos, peligrosos y equipos para animales manipulados en condiciones de seguridad. Manejo de animales en condiciones de seguridad. Riesgos asociados al manejo de animales controlados. Primeros auxilios prestados en caso de emergencia.

Información utilizada o generada

Normativa sobre protección medioambiental y planificación de la actividad preventiva en cuanto a seguridad y bioseguridad. Normativa sobre agentes biológicos y su clasificación de riesgo. Normativa sobre transporte, explotación, bienestar y sanidad animal. Normativa sobre utilización de productos tóxicos y peligrosos. Normativa sobre buceo en acuarios. Normativa sobre detergentes y limpiadores. Normativa sobre comercialización y uso de biocidas. Protocolos referentes a la inmovilización de animales. Documentos de seguridad de identificación de riesgos. Información suministrada por el servicio de prevención de riesgos laborales del centro. Fichas de productos tóxicos y peligrosos. Instrucciones preventivas y protocolos de actuación. Manuales de funcionamiento de los equipos de trabajo. Partes de comunicación de riesgo, incidencias y averías. Registros de la actividad diaria. Historiales animales. Censos. Registros de entradas y salidas. Autorización de biocidas desinfectantes. Fichas técnicas, fichas de datos de seguridad y etiquetas. Estándares de calidad.

MÓDULO FORMATIVO 1

Inspección "ante mortem" de animales y otras operaciones previas al sacrificio

Nivel:	3
Código:	MF2132_3
Asociado a la UC:	UC2132_3 - Inspeccionar "ante mortem" los animales, controlando las operaciones de transporte, descarga, estabulación y conducción previas al sacrificio
Duración (horas):	180
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar controles relacionados con la documentación de acompañamiento exigida por la normativa relativa a controles oficiales en matadero, indicando actuaciones derivadas de los resultados de dichos controles.

CE1.1 Indicar normativa referente a la documentación de acompañamiento, especificando cual se aplica en cada caso en función de la especie.

CE1.2 Enumerar datos que deben figurar en la documentación de acompañamiento de animales presentes en el matadero, indicando que debe amparar a todos los animales destinados a sacrificio y que debe cumplimentarse de acuerdo a la normativa de salud animal.

CE1.3 Analizar actuaciones derivadas de incidencias detectadas en la documentación de acompañamiento de los animales, indicando su repercusión en el examen "ante mortem" de animales vivos.

CE1.4 En un supuesto práctico de control de la documentación de acompañamiento de animales presentes en el matadero, comprobando que es conforme a la normativa relativa a controles oficiales en matadero:

- Comprobar la documentación de acompañamiento de los animales presentes en los establos, verificando que es conforme a la normativa relativa a controles oficiales en matadero.
- Registrar documentación, de forma manual o digital, para que puedan ser supervisada por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

C2: Especificar controles exigidos por la normativa sobre sanidad y bienestar animal, relativa al manejo de los animales en la descarga y estabulación.

CE2.1 Indicar variables (volumen de trabajo, especies y origen de los animales, entre otros) que pueden influir en la programación de controles sobre el transporte de animales, explicando objetivos del control sanitario.

CE2.2 Enumerar condiciones exigidas por la normativa relativa a protección de los animales durante el transporte, detallando requisitos sobre condiciones estructurales del vehículo, manejo por parte de los operarios, documentación del transporte, densidad de carga y estado de los animales transportados.

CE2.3 Explicar procedimientos para la descarga de animales, teniendo en cuenta la normativa de bienestar animal.

CE2.4 Especificar aspectos a observar en animales que han sido descargados, indicando en qué casos son aptos o no para el transporte.

CE2.5 Explicar procedimiento de conducción de los animales hasta los corrales, teniendo en cuenta la normativa sobre bienestar animal.

CE2.6 Especificar requisitos de sanidad y bienestar animal de vehículos y jaulas de transporte, destacando la importancia de quedar vacíos, limpios y desinfectados, antes de salir de las instalaciones del matadero.

CE2.7 Enumerar incidencias y riesgos laborales (golpes, traumatismos, atrapamientos, entre otros) que pueden surgir en el control de las condiciones del transporte y descarga de animales, explicando procedimiento para registrarlos, y teniendo en cuenta que deben ser supervisados por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

CE2.8 En un supuesto práctico de control de condiciones de transporte y descarga de animales, teniendo en cuenta la normativa sobre sanidad y bienestar animal:

- Revisar documentación del transporte de animales, comprobando que reúne requisitos exigidos por la normativa sobre sanidad y bienestar animal.
- Comprobar condiciones del transporte de animales, verificando que se cumplen criterios de limpieza, desinfección, sanidad y bienestar animal.
- Examinar descarga y conducción de animales hasta los corrales del matadero, comprobando que se respeta la normativa de bienestar animal.
- Registrar la documentación, información e incidencias, de forma manual o digital, cumpliendo con los objetivos de los controles sanitarios.

C3: Aplicar procedimientos de inspección de condiciones de estabulación de animales, tomando como referencia la normativa de bienestar animal.

CE3.1 Especificar condiciones a revisar en establos vacíos relativas a limpieza, ventilación, iluminación y cama, indicando frecuencia de las revisiones.

CE3.2 Concretar frecuencia con que debe inspeccionarse la disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento en un establo con animales, en caso de ser necesario, dependiendo de condiciones ambientales y especies animales.

CE3.3 Indicar tiempo máximo de estabulación de los animales, destacando aquellos casos contemplados en la normativa de bienestar animal en los que se dará prioridad en el sacrificio.

CE3.4 Especificar condiciones de alojamiento de animales sospechosos de padecer enfermedad y aquellos susceptibles de lesionarse entre sí, destacando la importancia de evitar la difusión de enfermedades, respetar el bienestar animal y facilitar la inspección "ante mortem".

CE3.5 Indicar condiciones de manejo de los animales, teniendo en cuenta la normativa de bienestar animal.

CE3.6 Enumerar incidencias que pueden surgir en el control de las condiciones de estabulación y manejo de animales, explicando procedimiento para registrarlas y teniendo en cuenta que deben ser supervisadas por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

CE3.7 Citar normas de higiene personal y bioseguridad a tener en cuenta en el control de las condiciones de estabulación y manejo de los animales para prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones, destacando lo referido a vestimenta, lavado de botas, manos y útiles.

CE3.8 En un supuesto práctico de inspección de condiciones de estabulación de animales, cumpliendo la normativa relativa a bienestar animal:

- Observar condiciones de limpieza, ventilación, iluminación y cama de un establo de animales, comprobando que se revisan diariamente.
- Observar disponibilidad de agua limpia para beber y de alimento en un establo con animales, teniendo en cuenta la periodicidad con que se debe revisar.

-Comprobar que se da prioridad en el sacrificio a animales recién destetados frente a otros, verificando que el tiempo de estabulación no excede el establecido en la normativa de bienestar animal.

-Comprobar condiciones de alojamiento de animales sospechosos de padecer enfermedad y aquellos susceptibles de lesionarse entre sí, asegurándose que están separados.

C4: Aplicar controles de verificación de identidad de animales y partidas de animales presentes en el matadero, comprobando que coincide con la documentación de acompañamiento.

CE4.1 Citar sistemas de identificación individual de animales, teniendo en cuenta su especie y edad, y resaltando la importancia de su correspondencia con la documentación de acompañamiento.

CE4.2 Citar sistemas de identificación colectiva de animales, teniendo en cuenta su especie y edad, y resaltando la importancia de su correspondencia con la documentación de acompañamiento.

CE4.3 Explicar cómo se identifican los dispositivos de transporte de aves y conejos, destacando su correspondencia con la documentación de acompañamiento.

CE4.4 Enumerar incidencias que pueden surgir en el control de verificación de identidad de animales y partidas de animales presentes en el matadero, explicando procedimiento para registrarlas y teniendo en cuenta que deben ser supervisadas por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

CE4.5 Citar normas de higiene personal y bioseguridad a tener en cuenta en el control de verificación de identidad de animales y partidas de animales presentes en el matadero para prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones, destacando lo referido a vestimenta, lavado de botas, manos y útiles.

CE4.6 En un supuesto práctico de control de identidad de los animales presentes en el matadero, comprobando que es conforme a la normativa relativa a controles oficiales en matadero:

- Examinar animales presentes en los establos, tomando como referencia la documentación de acompañamiento para comprobar que se corresponden con la reseña de la misma y con el programa de sacrificio aportado por el operador.

- Registrar documentación, de forma manual o digital, para que pueda ser supervisada por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

C5: Distinguir síntomas de enfermedad, anomalías o incidencias en animales estabulados, indicando cómo deben comunicarse al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, a efectos de dictamen.

CE5.1 Enumerar condiciones de limpieza de los animales, resaltando la importancia de no presentar animales sucios al sacrificio.

CE5.2 Describir síntomas de enfermedad y signos de sufrimiento o sospecha de sustancias prohibidas o no autorizadas, uso indebido de medicamentos veterinarios o existencia de residuos químicos o contaminantes, indicando actuaciones a llevar a cabo en cada caso.

CE5.3 Explicar proceso de comunicación de anomalías o sospechas de su existencia en animales vivos, al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, indicando la conveniencia de examinar dichos animales en la inspección "ante mortem".

CE5.4 Indicar cómo se marcan animales y establos en los que se haya detectado alguna incidencia, resaltando la importancia de su conocimiento por parte de los empleados del

matadero, así como del responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

CE5.5 Enumerar incidencias y riesgos laborales (enfermedades infecciosas o parasitarias, alteraciones respiratorias, alergias, entre otros) que pueden surgir en la preselección de animales con posibles anomalías, explicando procedimiento para registrarlo, y teniendo en cuenta que debe ser supervisado por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

CE5.6 Citar normas de higiene personal y bioseguridad a tener en cuenta en la preselección de animales con posibles anomalías para prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones, destacando lo referido a vestimenta, lavado de botas, manos y útiles.

CE5.7 En un supuesto práctico de inspección de animales estabulados, comprobando su estado de limpieza y salud, y teniendo en cuenta la normativa sobre prevención de riesgos laborales:

- Comprobar el estado de limpieza de los animales en los establos, verificando que no se presentan animales sucios al sacrificio.
- Detectar síntomas de enfermedad, signos de sufrimiento o sospecha de sustancias prohibidas o no autorizadas, uso indebido de medicamentos veterinarios o existencia de residuos químicos o contaminantes, indicando actuaciones a llevar a cabo.
- Registrar información, incidencias y anomalías observadas en la inspección, de forma manual o digital, asegurando su supervisión por parte del responsable, según normativa sanitaria aplicable.

C6: Aplicar procedimientos de supervisión "ante mortem" en animales que previamente han sido sometidos a inspección por el responsable de la explotación de procedencia, según normativa sanitaria aplicable, garantizando la idoneidad de los animales seleccionados como aptos para el sacrificio.

CE6.1 Enumerar condiciones de limpieza de los animales, resaltando la importancia de no presentar animales sucios al sacrificio.

CE6.2 Describir síntomas de enfermedad y signos de sufrimiento o sospecha de sustancias prohibidas o no autorizadas, uso indebido de medicamentos veterinarios o existencia de residuos químicos o contaminantes, indicando actuaciones a llevar a cabo en cada caso.

CE6.3 Explicar proceso de comunicación de anomalías o sospechas de su existencia en animales vivos, al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, indicando la conveniencia de examinar dichos animales en la inspección "ante mortem".

CE6.4 Indicar cómo se marcan animales y establos en los que se haya detectado alguna incidencia, describiendo los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlo a cabo y resaltando la importancia de su conocimiento por parte de los empleados del matadero, así como, del responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

CE6.5 Especificar contenido de la información que se comunica al operador del matadero con el resultado favorable de los animales que son aptos para el sacrificio, resaltando que debe transmitirse de forma escrita.

CE6.6 Enumerar incidencias que pueden surgir en la supervisión "ante mortem" en animales que previamente han sido sometidos a inspección por el responsable de la explotación de procedencia, según normativa sanitaria aplicable, explicando procedimiento para registrarlas y teniendo en cuenta que deben ser supervisadas por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

CE6.7 Citar normas de higiene personal y bioseguridad a tener en cuenta en la supervisión "ante mortem" en animales que previamente han sido sometidos a inspección por el responsable de la explotación de procedencia, según normativa sanitaria aplicable, para

prevenir la difusión de enfermedades y contaminaciones, destacando lo referido a vestimenta, lavado de botas, manos y útiles.

CE6.8 En un supuesto práctico de supervisión "ante mortem" de animales previamente inspeccionados por el responsable de la explotación de procedencia, según normativa sanitaria aplicable, teniendo en cuenta la normativa sobre prevención de riesgos laborales y a controles oficiales en mataderos:

-Comprobar el estado de limpieza de los animales en los establos, verificando que no se presentan animales sucios al sacrificio.

-Detectar síntomas de enfermedad, signos de sufrimiento o sospecha de sustancias prohibidas o no autorizadas, uso indebido de medicamentos veterinarios o existencia de residuos químicos o contaminantes, indicando actuaciones a llevar a cabo.

-Comunicar al operador del matadero qué animales son aptos para el sacrificio, presentando por escrito la información relativa a los mismos cuyo resultado ha sido favorable.

-Registrar información, incidencias y anomalías observadas en la inspección, de forma manual o digital, supervisión por parte del responsable, según normativa sanitaria aplicable.

C7: Analizar situaciones en que el equilibrio físico y emocional de las personas que realizan las operaciones de descarga, estabulación y conducción de los animales se vea alterado, considerando comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o hacia los animales o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CE7.1 Definir disfunciones psicológicas que pueden producirse en el desempeño de las operaciones de descarga, estabulación y conducción de los animales, considerando el equilibrio emocional de la persona y la repercusión en su ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros).

CE7.2 Especificar situaciones que pueden influir de forma negativa en la personalidad de los trabajadores encargados de las operaciones de descarga, estabulación y conducción de los animales y como consecuencia, hacia estos últimos.

CE7.3 Asociar creencias religiosas y culturales con comportamientos que se requieren en las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, inspección de canales y vísceras, así como manipulación de caza y en salas de despiece, teniendo en cuenta la integridad de las personas y de los animales.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.8; C3 respecto a CE3.8; C4 respecto a CE4.6; C5 respecto a CE5.7 y C6 respecto a CE6.8.

Otras Capacidades:

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar.

Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Confidencialidad en la actividad inspectora.

Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos

1 Industrias cárnicas

Organización de la industria cárnica, métodos de producción y normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al sacrificio y al despiece. Métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, embalaje, envasado y transporte de la carne fresca. Tareas administrativas. Disposiciones legales, reglamentarias y administrativas. Fraudes.

2 Higiene de las explotaciones ganaderas de especies de abastos o productoras de animales destinados a matadero y su relación con la seguridad alimentaria

Organización de la industria agraria y métodos de producción de animales. Requisitos medioambientales de las explotaciones ganaderas. Higiene e inspección sanitaria. Normas de higiene aplicables a la producción primaria. Buenas prácticas de cría de ganado. Enfermedades de los animales: zoonosis por virus, bacterias y parásitos. Seguimiento de las enfermedades: uso de medicamentos veterinarios y vacunas, ensayos para la detección de residuos. Bienestar de los animales en la explotación y durante el transporte. Normas de comercio internacional de animales vivos. Disposiciones legales, reglamentarias y administrativas. Inquietudes de los consumidores y control de la calidad. Normativa relativa a controles oficiales en mataderos. Normativa de sanidad animal. Normativa sobre bienestar animal relativa al manejo de los animales en la descarga y estabulación, protección de los animales durante el transporte y protección de los animales en el sacrificio. Normativa relativa a higiene y control sanitario en mataderos y salas de manipulación de caza. Normativa sobre identificación de animales. Prevención de riesgos laborales en la inspección "ante mortem" de animales.

3 Transporte de animales

Condiciones generales aplicables al transporte de animales. Requisitos para la autorización de transportistas. Medios de transporte: requisitos de limpieza y desinfección de vehículos, medios de transporte y equipamiento. Aptitud para el transporte. Buenas prácticas durante el transporte. Tipos de viaje: requisitos para los viajes largos. Bienestar de los animales durante el transporte. Certificados de movimiento de animales. Normativa relativa a controles oficiales en mataderos. Normativa de sanidad animal. Normativa sobre bienestar animal relativa al manejo de los animales en la descarga y estabulación, protección de los animales durante el transporte y protección de los animales en el sacrificio. Normativa relativa a higiene y control sanitario en mataderos y salas de manipulación de caza. Normativa sobre identificación de animales. Prevención de riesgos laborales en la inspección del transporte de animales.

4 Sistemas de identificación animal y documentación de acompañamiento de animales destinados al sacrificio

Sistemas de identificación animal. Información de la cadena alimentaria. Documentación de acompañamiento de animales para el sacrificio y de animales de caza silvestre y de cría. Normativa relativa a controles oficiales en mataderos. Normativa de sanidad animal. Normativa sobre bienestar animal relativa al manejo de los animales en la descarga y estabulación, protección de los animales durante el transporte y protección de los animales en el sacrificio. Normativa relativa a higiene y control sanitario en mataderos y salas de manipulación de caza. Normativa sobre identificación de animales. Prevención de riesgos laborales en la identificación de animales. Sistemas de registro de la documentación de acompañamiento de animales: registros manuales y digitales.

5 Control de las condiciones de descarga y estabulación de los animales destinados a sacrificio

Transporte y bienestar animal. Requisitos de limpieza y desinfección de vehículos y medios de transporte. Criterios de bienestar animal y de higiene en la descarga y conducción de animales. Requisitos higiénico-sanitarios y de bienestar animal en la estabulación. Valoración del estado de limpieza de animales. Registro de la información recogida y de incidencias. Normativa relativa a controles oficiales en mataderos. Normativa de sanidad animal. Normativa sobre bienestar animal relativa al manejo de los animales en la descarga y estabulación, protección de los animales durante el transporte y protección de los animales en el sacrificio. Normativa relativa a higiene y control sanitario en mataderos y salas de manipulación de caza. Normativa sobre identificación de animales. Prevención de riesgos laborales en el control de las condiciones de descarga y estabulación de los animales destinados a sacrificio.

6 Fisiología de las especies de ungulados domésticos, aves, lagomorfos y caza de cría sacrificados en mataderos y estudio de sus enfermedades

Fisiología. Comportamiento animal. Fisiología del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, nervioso y órganos sensoriales, linfático, endocrino e inmunitario. Fisiología de la piel. Microbiología y patología general. Enfermedades infecciosas de origen bacteriano, vírico, parasitario, toxicológico y congénito. Principales zoonosis. Patología del sistema: locomotor, sistema respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, sistema nervioso y órganos sensoriales, linfático, endocrino e inmunitario. Signos. Patología de la piel. Signos.

7 Funciones del auxiliar oficial en la inspección "ante mortem"

Procedimientos de inspección "ante mortem" en animales destinados a sacrificio. Signos relacionados con el uso de residuos observables en el animal vivo. Identificación y aislamiento de animales enfermos y sospechosos. Medidas de protección individual y colectiva ante enfermedades zoonóticas. Programación y organización del trabajo de inspección "ante mortem". Sistemática para el control de la documentación de acompañamiento de animales y de las condiciones de transporte, descarga, conducción y estabulación de animales. Actuaciones como consecuencia de los controles. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección "ante mortem" e incidencias. Normativa relativa a controles oficiales en mataderos. Normativa de sanidad animal. Normativa sobre bienestar animal relativa al manejo de los animales en la descarga y estabulación, protección de los animales durante el transporte y protección de los animales en el sacrificio. Normativa relativa a higiene y control sanitario en mataderos y salas de manipulación de caza. Normativa sobre identificación de animales. Prevención de riesgos laborales en la inspección "ante mortem" de animales.

8 Variables psicológicas y físicas en las personas que realizan las operaciones de descarga, estabulación y conducción de los animales

Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa

aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 10 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la inspección "ante mortem" de animales y otras operaciones previas al sacrificio, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Inspección "post mortem" de canales y despojos

Nivel:	3
Código:	MF2133_3
Asociado a la UC:	UC2133_3 - Inspeccionar "post mortem" canales y despojos
Duración (horas):	270
Estado:	Elaboración

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Aplicar procedimientos de inspección "post mortem" de canales y despojos de bovinos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.
- CE1.1** Describir modos de presentación de canales de bovinos domésticos para la inspección "post mortem", teniendo en cuenta la edad de los animales.
- CE1.2** Definir requisitos higiénicos y de trazabilidad de canales y despojos de bovinos domésticos que van a ser sometidas a inspección "post mortem", describiendo métodos utilizados en los mataderos para su identificación.
- CE1.3** Detallar procedimientos de inspección "post mortem" establecidos por la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano para bovinos domésticos, explicando diferencias en función de la edad de los animales y los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlos a cabo.
- CE1.4** Describir signos de enfermedad o de menoscabo del bienestar de los animales, indicando actuaciones a llevar a cabo en cada caso.
- CE1.5** Explicar proceso de comunicación de anomalías o sospechas de su existencia en canales o despojos, al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, indicando la conveniencia de examinar dichos animales en la inspección "post mortem".
- CE1.6** Describir métodos de marcado y marcas sanitarias y/o de identificación que deben presentar canales y despojos de bovinos domésticos declaradas aptas para el consumo humano tras la inspección "post mortem", detallando su forma, tamaño y contenido.
- CE1.7** Citar normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación de canales y despojos de bovinos domésticos, destacando la importancia de reducir al máximo el riesgo de contaminación para la salud humana.
- CE1.8** En un supuesto práctico de inspección "post mortem" de canales y despojos de bovino doméstico, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano:
- Comprobar higiene e identificación de canales y despojos de bovinos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo o instrucciones del matadero.
 - Inspeccionar superficies externa e interna de canales de bovinos domésticos, comprobando que no presentan signos de enfermedad ni anomalías o indicios de tratamientos recientes.
 - Inspeccionar cabeza y cuello, mediante palpaciones e incisiones, según la edad del animal.
 - Inspeccionar vísceras abdominales y torácicas, mediante palpaciones e incisiones, según la edad del animal.

- Reconocer cualquier signo de enfermedad, separando e identificando el órgano afectado y tomando muestras, en caso de duda, para su análisis complementario e indicando su destino, en función de la anomalía o enfermedad detectada.
- Proceder al marcado sanitario de canales de bovinos domésticos, según indica la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.
- Registrar datos e incidencias detectadas, utilizando el soporte establecido en el matadero para su supervisión por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

C2: Aplicar procedimientos de inspección "post mortem" de canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CE2.1 Describir modos de presentación de canales de ovinos y caprinos domésticos para la inspección "post mortem", teniendo en cuenta la edad de los animales.

CE2.2 Definir requisitos higiénicos y de trazabilidad de canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos que van a ser sometidas a inspección "post mortem", describiendo métodos utilizados en los mataderos para su identificación.

CE2.3 Detallar procedimientos de inspección "post mortem" establecidos por la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano para ovinos y caprinos domésticos, explicando diferencias en función de la edad de los animales y los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlos a cabo.

CE2.4 Describir signos de enfermedad o de menoscabo del bienestar de los animales, indicando actuaciones a llevar a cabo en cada caso.

CE2.5 Explicar proceso de comunicación de anomalías o sospechas de su existencia en canales o despojos al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, indicando la conveniencia de examinar dichos animales en la inspección "post mortem".

CE2.6 Describir métodos de marcado y marcas sanitarias y/o de identificación que deben presentar canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos declaradas aptas para el consumo humano tras la inspección "post mortem", detallando su forma, tamaño y contenido.

CE2.7 Citar normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación de canales y despojos de ovinos y caprinos domésticos, destacando la importancia de reducir al máximo el riesgo de contaminación para la salud humana.

CE2.8 En un supuesto práctico de inspección "post mortem" de canales y despojos de ovinos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano:

- Comprobar higiene e identificación de canales y despojos de ovinos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo o instrucciones del matadero.
- Inspeccionar superficies externa e interna de canales de ovinos domésticos, comprobando que no presenta signos de enfermedad ni anomalías o indicios de tratamientos recientes.
- Inspeccionar cabeza y cuello, mediante palpaciones e incisiones, según la edad del animal.
- Inspeccionar vísceras abdominales y torácicas, mediante palpaciones e incisiones, según la edad del animal.
- Reconocer cualquier signo de enfermedad, separando e identificando el órgano afectado y tomando muestras, en caso de duda, para su análisis complementario e indicando su destino, en función de la anomalía o enfermedad detectada.
- Proceder al marcado sanitario de canales, según indica la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.
- Registrar datos e incidencias detectadas, utilizando el soporte establecido en el matadero para su supervisión por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

- C3:** Aplicar procedimientos de inspección "post mortem" de canales y despojos de solípedos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.
- CE3.1** Describir modos de presentación de canales de solípedos domésticos para la inspección "post mortem", teniendo en cuenta la edad y especie animal.
- CE3.2** Definir requisitos higiénicos y de trazabilidad de canales y despojos de solípedos domésticos que van a ser sometidas a inspección "post mortem", describiendo métodos utilizados en los mataderos para su identificación.
- CE3.3** Detallar procedimientos de inspección "post mortem" establecidos por la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano para solípedos domésticos, explicando diferencias entre ellos y los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlos a cabo.
- CE3.4** Describir signos de enfermedad o de menoscabo del bienestar de los animales, indicando actuaciones a llevar a cabo en cada caso.
- CE3.5** Explicar proceso de comunicación de anomalías o sospechas de su existencia en canales o despojos, al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, indicando la conveniencia de examinar dichos animales en la inspección "post mortem".
- CE3.6** Describir métodos de marcado y marcas sanitarias y/o de identificación que deben presentar canales y despojos de solípedos domésticos declaradas aptas para el consumo humano tras la inspección "post mortem", detallando forma, tamaño y contenido de las mismas.
- CE3.7** Citar normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación de canales y despojos de solípedos domésticos, destacando la importancia de reducir al máximo el riesgo de contaminación para la salud humana.
- CE3.8** En un supuesto práctico de inspección "post mortem" de canales y despojos de solípedos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano:
- Comprobar higiene e identificación de canales y despojos de solípedos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo o instrucciones del matadero.
 - Inspeccionar canales y despojos de solípedos domésticos, comprobando que no presenta signos de enfermedad ni anomalías o indicios de tratamientos recientes.
 - Inspeccionar canales y despojos, mediante palpaciones e incisiones.
 - Reconocer cualquier signo de enfermedad, separando e identificando el órgano afectado y tomando muestras, en caso de duda, para su análisis complementario e indicando su destino, en función de la anomalía o enfermedad detectada.
 - Preparar material de laboratorio para la detección de triquinias, siguiendo el protocolo normalizado de trabajo para que la persona responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, analice y, posteriormente, examine visualmente.
 - Proceder al marcado sanitario de canales de solípedos domésticos, según indica la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.
 - Registrar datos e incidencias detectadas, utilizando el soporte establecido en el matadero para su supervisión por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.
- C4:** Aplicar procedimientos de inspección "post mortem" de canales y despojos de cerdos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y

normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CE4.1 Describir modos de presentación de canales de cerdos domésticos para la inspección "post mortem", teniendo en cuenta la edad de los animales.

CE4.2 Definir requisitos higiénicos y de trazabilidad de canales y despojos de cerdos domésticos que van a ser sometidas a inspección "post mortem", describiendo métodos utilizados en los mataderos para su identificación.

CE4.3 Detallar procedimientos de inspección "post mortem" establecidos por la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano para cerdos domésticos, explicando diferencias en función de la edad de los animales y los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlos a cabo.

CE4.4 Describir signos de enfermedad o de menoscabo del bienestar de los animales, indicando actuaciones a llevar a cabo en cada caso.

CE4.5 Explicar proceso de comunicación de anomalías o sospechas de su existencia en canales o despojos, al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, indicando la conveniencia de examinar dichos animales en la inspección "post mortem".

CE4.6 Describir métodos de marcado y marcas sanitarias y/o de identificación que deben presentar canales y despojos de cerdos domésticos declaradas aptas para el consumo humano tras la inspección "post mortem", detallando su forma, tamaño y contenido.

CE4.7 Citar normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación de canales y despojos de cerdos domésticos, destacando la importancia de reducir al máximo el riesgo de contaminación para la salud humana.

CE4.8 En un supuesto práctico de inspección "post mortem" de canales y despojos de cerdos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano:

- Comprobar higiene e identificación de canales y despojos de cerdos domésticos, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo o instrucciones del matadero.

- Inspeccionar superficies externa e interna de canales, comprobando que no presentan signos de enfermedad ni anomalías o indicios de tratamientos recientes.

- Inspeccionar cabeza y cuello, mediante palpaciones e incisiones, según la edad del animal.

- Inspeccionar vísceras abdominales y torácicas, mediante palpaciones e incisiones, según la edad del animal.

- Reconocer cualquier signo de enfermedad o de menoscabo del bienestar de los animales, separando e identificando el órgano afectado y tomando muestras, en caso de duda, para su análisis complementario e indicando su destino, en función de la anomalía o enfermedad detectada.

- Preparar material de laboratorio para la detección de triquinosis en animales mayores de 5 semanas, siguiendo el protocolo normalizado de trabajo para que la persona responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, analice y, posteriormente, examine visualmente.

- Proceder al marcado sanitario de canales de cerdos domésticos, según indica la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

- Registrar datos e incidencias detectadas, utilizando el soporte establecido en el matadero para su supervisión por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

C5: Aplicar procedimientos de inspección "post mortem" de canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral, siguiendo procedimientos normalizados de

trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CE5.1 Definir requisitos higiénicos y de trazabilidad de canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral que van a ser sometidas a inspección "post mortem", describiendo métodos utilizados en los mataderos para su identificación.

CE5.2 Describir documentación que debe acompañar a canales de aves de corral criadas para la producción de "foie gras" y de aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, citando normativa que lo exige.

CE5.3 Detallar procedimientos de inspección "post mortem" establecidos por la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano para lagomorfos de cría y aves de corral, explicando diferencias entre ellos y los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlos a cabo.

CE5.4 Describir signos de enfermedad o de menoscabo del bienestar de los animales, indicando actuaciones a llevar a cabo en cada caso.

CE5.5 Explicar proceso de comunicación de anomalías o sospechas de su existencia en canales o despojos, al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, indicando la conveniencia de examinar dichos animales en la inspección "post mortem".

CE5.6 Citar normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación de canales y despojos de lagomorfos de cría y aves de corral, destacando la importancia de reducir al máximo el riesgo de contaminación para la salud humana.

CE5.7 En un supuesto práctico de inspección "post mortem" de canales y despojos de lagomorfos de cría o aves de corral, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano:

-Comprobar higiene e identificación de canales y despojos de lagomorfos de cría o aves de corral, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo o instrucciones del matadero.

-Inspeccionar canales, despojos y cavidades corporales, mediante observación visual, siguiendo los procedimientos de trabajo establecidos para la especie en cuestión.

-Identificar signos de enfermedad, separando e identificando animales o partes de animales que presenten anomalías y tomando muestras para su análisis complementario, en caso de duda.

-Comprobar el marcado de identificación de animales o partes de animales de lagomorfos de cría o aves de corral, verificando que responde a lo exigido en la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

-Registrar datos e incidencias detectadas, utilizando el soporte establecido en el matadero para su supervisión por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

C6: Aplicar procedimientos de inspección "post mortem" de canales y despojos de animales de caza de cría, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CE6.1 Describir modos de presentación de canales de los animales de caza de cría para la inspección "post mortem", teniendo en cuenta la edad y especie de los animales.

CE6.2 Definir requisitos higiénicos de canales y despojos de animales de caza de cría que van a ser sometidas a inspección "post mortem", describiendo métodos utilizados en los mataderos para su identificación y trazabilidad.

CE6.3 Describir documentación que debe acompañar a las canales de animales de caza de cría sacrificados en la explotación de procedencia, citando normativa que lo exige.

CE6.4 Detallar procedimientos de inspección "post mortem" establecidos por la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano para canales y despojos

de animales de caza de cría, explicando diferencias entre cada especie y los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlos a cabo.

CE6.5 Citar normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación de canales y despojos de animales de caza de cría, destacando la importancia de reducir al máximo el riesgo de contaminación para la salud humana.

CE6.6 En un supuesto práctico de inspección "post mortem" de canales y despojos de animales de caza de cría, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano:

-Comprobar higiene e identificación de canales y despojos de animales de caza de cría, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo o instrucciones del matadero.

-Inspeccionar canales, cavidades corporales y despojos de animales de caza de cría, mediante observación visual, siguiendo los procedimientos de trabajo establecidos para la especie en cuestión y palpando e incidiendo en aquellas partes del animal que presenten alteraciones o sean sospechosas por algún motivo.

-Identificar cualquier signo de enfermedad, separando e identificando animales o partes de animales que presenten anomalías y tomando muestras para su análisis complementario, en caso de duda.

-Comprobar el marcado sanitario y/o de identificación de animales o partes de animales de caza de cría, verificando que responde a lo exigido en la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

-Registrar datos e incidencias detectadas, utilizando el soporte establecido en el matadero para su supervisión por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

C7: Aplicar procedimientos de inspección "post mortem" de canales y despojos de animales de caza silvestre en salas de manipulación de caza, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

CE7.1 Describir documentación que debe acompañar a canales y despojos de animales de caza silvestre recepcionadas en la sala de manipulación de caza, citando normativa que lo exige.

CE7.2 Definir requisitos higiénicos de canales y despojos de animales de caza silvestre que van a ser sometidas a inspección "post mortem" en salas de manipulación de caza, describiendo métodos utilizados para su identificación y trazabilidad.

CE7.3 Detallar procedimientos de inspección "post mortem" establecidos por la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano para canales y despojos de animales de caza silvestre, explicando diferencias entre cada especie y los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlos a cabo.

CE7.4 Describir signos de enfermedad, indicando actuaciones a llevar a cabo en cada caso.

CE7.5 Explicar proceso de comunicación de anomalías o sospechas de su existencia en canales o despojos, al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, indicando la conveniencia de examinar dichos animales en la inspección "post mortem".

CE7.6 Describir métodos de marcado y marcas sanitarias y/o de identificación que deben presentar canales y despojos de la caza silvestre declaradas aptas para el consumo humano tras la inspección "post mortem".

CE7.7 Citar normas de higiene personal y buenas prácticas de manipulación de canales y despojos de animales de caza silvestre, destacando la importancia de reducir al máximo el riesgo de contaminación para la salud humana.

CE7.8 En un supuesto práctico de inspección "post mortem" de canales y despojos de animales de caza silvestre, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo y normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano:

-Comprobar identificación de canales y despojos de animales de caza silvestre, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo o instrucciones del matadero.

-Inspeccionar canales, cavidades corporales y despojos de animales de caza silvestre, según protocolos establecidos para la especie equivalente doméstica de que se trate, palpando e incidiendo en aquellas partes del animal que presenten alteraciones no relacionadas con la caza o sean sospechosas por algún motivo.

-Identificar cualquier signo de enfermedad o que haga sospechar que la muerte ha sido causada por motivos distintos a la caza, separando e identificando animales o partes de animales que presenten anomalías y tomando muestras para su análisis complementario, en caso de duda.

-Tomar muestras para el análisis triquinoscópico en el caso de los suidos salvajes y otras especies susceptibles, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo.

-Comprobar el marcado sanitario y/o de identificación de animales o partes de animales de caza silvestre, verificando que responde a lo exigido en la normativa de control de productos de origen animal destinados a consumo humano.

-Registrar datos e incidencias detectadas, utilizando el soporte establecido en el establecimiento para su supervisión por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

C8: Analizar situaciones en que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan canales y despojos se vea alterado, considerando comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o hacia los animales o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CE8.1 Definir disfunciones psicológicas que pueden producirse en el desempeño de la manipulación de canales y despojos, considerando el equilibrio emocional de la persona y la repercusión en su ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros).

CE8.2 Especificar situaciones que pueden influir de forma negativa en la personalidad de los trabajadores encargados de la manipulación de canales y despojos y como consecuencia, hacia los animales.

CE8.3 Asociar creencias religiosas y culturales con comportamientos que se requieren en las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, inspección de canales y vísceras, así como manipulación de caza y en salas de despiece, teniendo en cuenta la integridad de las personas y de los animales.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.8; C3 respecto a CE3.8; C4 respecto a CE4.8; C5 respecto a CE5.7; C6 respecto a CE6.6 y C7 respecto a CE7.8.

Otras Capacidades:

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar.

Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Confidencialidad en la actividad inspectora.

Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos

1 Anatomía en la inspección "post mortem" de bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y cerdos domésticos sacrificados en mataderos

Anatomía del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, linfático, endocrino, inmunitario, nervioso y órganos sensoriales. Anatomía de la piel. Identificación de especies mediante el estudio de partes de animales.

2 Anatomía patológica en la inspección "post mortem" de bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y cerdos domésticos sacrificados en mataderos

Anatomía patológica general. Lesiones: tipos e identificación. Anatomía patológica del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, linfático, endocrino, inmunitario, nervioso y órganos sensoriales. Anatomía patológica de la piel. Detección de anomalías.

3 Anatomía en la inspección "post mortem" de las aves y lagomorfos sacrificados en mataderos

Anatomía del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, linfático, endocrino, inmunitario, nervioso y órganos sensoriales. Anatomía de la piel.

4 Anatomía patológica en la inspección "post mortem" de las aves y lagomorfos sacrificados en mataderos

Anatomía patológica general. Lesiones: tipos e identificación. Anatomía patológica del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, linfático, endocrino, inmunitario, nervioso y órganos sensoriales. Anatomía patológica de la piel. Detección de anomalías. Detección de indicadores de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde.

5 Anatomía en la inspección "post mortem" de las especies de caza de cría y caza silvestre

Anatomía general. Anatomía del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, linfático, endocrino, inmunitario, nervioso y órganos sensoriales. Anatomía de la piel.

6 Anatomía patológica en la inspección "post mortem" de las especies de caza de cría y caza silvestre

Anatomía patológica general. Lesiones: tipos e identificación. Anatomía patológica del sistema: locomotor, respiratorio, digestivo, circulatorio, reproductor, urinario, linfático, endocrino, inmunitario, nervioso y órganos sensoriales. Anatomía patológica de la piel. Detección de anomalías.

7 Funciones del auxiliar en la inspección "post mortem" en mataderos y salas de manipulación de caza

Procedimientos de inspección "post mortem" en las especies de ungulados domésticos, aves, lagomorfos y caza de cría y silvestre. Utilización y mantenimiento de los equipos y utensilios usados

en la inspección "post mortem". Identificación y separación de carnes y despojos con alteraciones. Sistemática de la toma de muestras para la investigación de triquina y otros análisis complementarios. Controles de peligros específicos: encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs), cisticercosis, triquina, muermo, tuberculosis, brucelosis, salmonella y campylobacter. Actuaciones como consecuencia de los controles. Procedimiento para el registro y archivo de resultados de la inspección "post mortem" e incidencias. Normativa relativa al control de los productos de origen animal destinados a consumo humano. Normativa sobre control oficial de productos de origen animal. Normativa relativa a higiene para los alimentos de origen animal. Normativa relativa a inspección "post mortem", toma de muestras y marcado, identificación y destino de canales y despojos. Prevención de riesgos laborales en la inspección "post mortem" de canales y despojos.

8 Sellos y marcas sanitarias de canales y despojos

Sistemas de identificación y marcado de canales y despojos. Marcado sanitario y marcas de identificación: características, utilización y gestión. Normativa relativa al control de los productos de origen animal destinados a consumo humano. Normativa sobre control oficial de productos de origen animal. Normativa relativa a higiene para los alimentos de origen animal. Normativa relativa a inspección "post mortem", toma de muestras y marcado, identificación y destino de canales y despojos. Prevención de riesgos laborales en la inspección "post mortem" de canales y despojos.

9 Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en la manipulación de canales y despojos

Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 10 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la inspección "post mortem" de canales y despojos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3

Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Nivel:	3
Código:	MF2134_3
Asociado a la UC:	UC2134_3 - Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)
Duración (horas):	30
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Detallar procedimientos de extracción, tinción y retirada de materiales especificados de riesgo (MERs), teniendo en cuenta normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiiformes transmisibles.

CE1.1 Indicar normativa referente a los MERs, especificando en función de la especie y edad de los animales.

CE1.2 Explicar prácticas de retirada de los MERs de la cabeza y del cuerpo de los rumiantes, teniendo en cuenta las normas de faenado higiénico que establece la normativa e indicando los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlas a cabo.

CE1.3 Enumerar métodos para la recogida de restos de MERs que caen al suelo y a otras superficies, especificando pautas a seguir para asegurar su eliminación higiénica.

CE1.4 Enumerar indicaciones que deben aparecer en el etiquetado y marcado de las canales que van a expedirse con MERs a salas de despiece autorizadas, teniendo en cuenta las exigencias de la normativa en materia de identificación.

CE1.5 Indicar características que deben tener los colorantes utilizados para la tinción de los MERs, explicando procedimiento para llevarla a cabo.

CE1.6 Relacionar colores de contenedores de recogida de MERs con el tipo de material a depositar en él, especificando condiciones que deben reunir para que se puedan utilizar con este fin.

CE1.7 Enumerar incidencias que pueden surgir en el control de la gestión de MERs, explicando procedimiento para archivarlas y/o registrarlas y teniendo en cuenta que deben ser supervisadas por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

C2: Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 1, garantizando el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).

CE2.1 Enumerar subproductos de categoría 1, explicando condiciones de almacenamiento y procedimiento de control para asegurarse que solo se expiden a plantas de tratamiento autorizadas.

CE2.2 Indicar destinos autorizados para este tipo de subproductos, especificando condiciones de transporte que establece normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.

CE2.3 Explicar la importancia de la identificación de los subproductos de categoría 1, indicando datos que se deben incluir en la misma.

CE2.4 Definir contenido que debe llevar la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 1 (origen, destino, cantidad y descripción entre otros), indicando la normativa que lo establece.

CE2.5 Explicar procedimientos para comprobar que los registros incluyen todas las partidas enviadas a plantas de tratamiento autorizadas, indicando requisitos que deben cumplir estas últimas para su autorización.

CE2.6 Enumerar los equipos de protección individual (EPI) necesario para retirar y gestionar subproductos de categoría 1, destacando la importancia de utilizarlos para prevenir riesgos laborales.

CE2.7 En un supuesto práctico de revisión de documentación y registros de la retirada y gestión de subproductos de categoría 1, teniendo en cuenta la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH):

- Controlar subproductos de categoría 1 y MERs generados, comprobando condiciones de transporte y verificando que se envían a plantas de tratamiento autorizadas.

- Revisar documentos de acompañamiento, verificando que incluyen los datos requeridos por la normativa (origen, destino, cantidad y descripción, entre otros).

- Confirmar que las plantas de destino están autorizadas para la gestión de esa categoría de subproductos, consultando los listados publicados por la administración competente.

- Revisar documentos de entrada de subproductos de categoría 1 y MERs en la planta de destino autorizada, comprobando su tenencia por parte del operador.

- Registrar resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 1 e incidencias detectadas, de manera manual o digital, para su supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

C3: Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 2, garantizando que no incluyen MERs.

CE3.1 Enumerar subproductos de categoría 2, especificando cómo debe ser su recogida y tipo de contenedores a utilizar.

CE3.2 Definir condiciones de limpieza que deben reunir los contenedores de recogida de subproductos de categoría 2, enumerando datos que deben aparecer en su identificación.

CE3.3 Citar MERs factibles de ser encontrados entre subproductos de categoría 2, explicando procedimiento para detectarlos y retirarlos antes de su expedición a la planta de tratamiento autorizada.

CE3.4 Indicar condiciones de transporte de subproductos de categoría 2, citando datos que debe contener su identificación para enviarlos a las plantas de tratamiento autorizadas.

CE3.5 Definir contenido que debe llevar la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 2 (origen, destino, cantidad y descripción, entre otros), indicando la normativa que lo establece.

CE3.6 Enumerar los equipos de protección individual (EPI) necesario para retirar y gestionar subproductos de categoría 2, destacando la importancia de utilizarlos para prevenir riesgos laborales.

CE3.7 En un supuesto práctico de revisión de documentación y registros de la retirada y gestión de subproductos de categoría 2, teniendo en cuenta la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH):

- Controlar subproductos de categoría 2, comprobando condiciones de transporte y verificando que se envían a plantas de tratamiento autorizadas.
- Confirmar que las plantas de destino están autorizadas para la gestión de esa categoría de subproductos, consultando los listados publicados por la administración competente.
- Comprobar documentos de acompañamiento, verificando que incluyen los datos requeridos por la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
- Registrar resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 2 e incidencias detectadas, de manera manual o digital, para su supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

C4: Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 3, garantizando el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH).

CE4.1 Enumerar subproductos de categoría 3, especificando cómo debe ser su recogida y tipo de contenedores a utilizar.

CE4.2 Definir condiciones de limpieza que deben reunir los contenedores de recogida de subproductos de categoría 3, enumerando datos que deben aparecer en su identificación.

CE4.3 Indicar condiciones de transporte de subproductos de categoría 3, citando datos que debe contener su identificación para enviarlos a las plantas de tratamiento autorizadas.

CE4.4 Definir contenido que debe llevar la documentación de acompañamiento de los subproductos de categoría 3 (origen, destino, cantidad y descripción entre otros), indicando normativa que lo establece.

CE4.5 Enumerar los equipos de protección individual (EPI) necesario para retirar y gestionar subproductos de categoría 3, destacando la importancia de utilizarlos para prevenir riesgos laborales.

CE4.6 En un supuesto práctico de revisión de documentación y registros de la retirada y gestión de subproductos de categoría 3, teniendo en cuenta la normativa sanitaria aplicable a los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH):

- Controlar subproductos de categoría 3, comprobando condiciones de transporte y verificando que se envían a plantas de tratamiento autorizadas.
- Confirmar que las plantas de destino están autorizadas para la gestión de esa categoría de subproductos, consultando los listados publicados por la administración competente.
- Comprobar documentos de acompañamiento, verificando que incluyen los datos requeridos por la normativa sanitaria aplicable en materia de documentación comercial de acompañamiento de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados.
- Registrar resultados del control de la gestión de subproductos de categoría 3 e incidencias detectadas, de manera manual o digital, para su supervisión por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable.

C5: Analizar situaciones en que el equilibrio físico y emocional de las personas que gestionan los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) se vea alterado, considerando comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o hacia los animales o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CE5.1 Definir disfunciones psicológicas que pueden producirse en el desempeño de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH), considerando el equilibrio emocional de la persona y la repercusión en su ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros).

CE5.2 Especificar situaciones que pueden influir de forma negativa en la personalidad de los trabajadores encargados de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) y como consecuencia, hacia los animales.

CE5.3 Asociar creencias religiosas y culturales con comportamientos que se requieren en las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, inspección de canales y vísceras, así como manipulación de caza y en salas de despiece, teniendo en cuenta la integridad de las personas y de los animales.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C2 respecto a CE2.7; C3 respecto a CE3.7 y C4 respecto a CE4.6.

Otras Capacidades:

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar.

Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Confidencialidad en la actividad inspectora.

Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos

1 Control de materiales especificados de riesgo (MERs)

Encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs). Sistemas de control de las EETs. Materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad. Higiene de la retirada de los MERs. Manipulación y marcado. Etiquetado y marcado de las canales con MERs. Plantas de tratamiento autorizadas de MERs. Transporte y documentación de acompañamiento. Sistemática de los controles sanitarios. Verificación de los autocontroles del operador. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de MERs. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a prevención, control y erradicación de EETs. Normativa sobre subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados. Normativa sobre identificación de canales. Prevención de riesgos laborales en el control de materiales especificados de riesgo (MERs).

2 Control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Concepto y categorización de los SANDACH. Categorías 1, 2 y 3. Gestión de los SANDACH: higiene de la retirada, manipulación y almacenamiento en sala y en cámaras. Destinos y plantas de tratamiento autorizados. Transporte y documentación de acompañamiento. Sistemática de los controles sanitarios. Verificación de los autocontroles del operador. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de los SANDACH. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a prevención, control y erradicación de EETs. Normativa sobre subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y productos derivados. Normativa sobre identificación de canales. Prevención de

riesgos laborales en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

3 Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en la gestión de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH)

Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 10 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4

Toma de muestras animales para procedimientos analíticos de control sanitario

Nivel:	3
Código:	MF2135_3
Asociado a la UC:	UC2135_3 - Tomar muestras animales para procedimientos analíticos de control sanitario
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Aplicar procedimientos de determinación de presencia o ausencia de larvas de triquina en carne, empleando métodos autorizados en la normativa sobre control oficial de triquina en carne.
- CE1.1** Citar grupos musculares que se muestrean, explicando sistemática de la toma de muestras y teniendo en cuenta especies y categorías de animales sacrificados.
 - CE1.2** Enumerar equipos, instrumental y reactivos necesarios para el desarrollo del muestreo y del ensayo, según el método utilizado.
 - CE1.3** Indicar localizaciones y cantidad de muestra a recoger, especificando cómo se registran los animales muestreados para su posterior análisis.
 - CE1.4** Enumerar reactivos utilizados en la determinación de triquina en carne, teniendo en cuenta el método a utilizar.
 - CE1.5** Citar métodos autorizados para la determinación de larvas de triquina en carne, explicando procedimiento para llevarlos a cabo.
 - CE1.6** Citar principales microorganismos que nos podemos encontrar en la carne, describiendo zoonosis que pueden causar.
 - CE1.7** En un supuesto práctico de determinación de presencia o ausencia de larvas de triquina en carne, teniendo en cuenta los protocolos de muestreo:
 - Planificar la toma de muestras, registrando los animales muestreados.
 - Revisar estado y funcionamiento de equipos e instrumental necesarios para el análisis, preparando reactivos a utilizar.
 - Tomar muestras de los grupos musculares reglamentarios del animal en la cadena de sacrificio, en la cantidad especificada en la normativa, registrando al animal al que pertenecen.
 - Preparar muestras, analizándolas de acuerdo con el protocolo de muestreo.
 - Cumplimentar registros, anotando resultados analíticos y animales investigados, con el fin de asegurar que todos los animales programados se han analizado.
 - Comunicar resultados del ensayo, procediendo a la retención de la carne, en caso de resultado positivo o dudoso.
 - Validar calidad del análisis, mediante el control de reactivos empleados y peso de las muestras.
- C2:** Aplicar procedimientos de recogida de muestras animales en el contexto de vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs), según protocolos de muestreo de los laboratorios de referencia.

CE2.1 Enumerar enfermedades animales incluidas en los planes de vigilancia y control de enfermedades animales, concretando especies y subpoblaciones a muestrear, así como laboratorios de referencia para su análisis.

CE2.2 Especificar tipos de muestras y matrices a tomar en la vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs), indicando materiales utilizados para su recogida.

CE2.3 Citar documentación de acompañamiento de los animales, especificando cómo se prepara antes de la toma de muestras para ponerla a disposición del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

CE2.4 Precisar cómo se identifican los animales a muestrear en la línea de sacrificio, distinguiendo entre animales con identificación individual y colectiva, de manera que se asegure la trazabilidad del procedimiento.

CE2.5 Describir técnicas de recogida, preparación de muestras, remisión al laboratorio de referencia, equipos de protección individual (EPI) necesario para recogerlas, según protocolo de muestreo que garantice su identidad e idoneidad.

CE2.6 Explicar cómo se cumplimentan los registros del muestreo, destacando la importancia de garantizar la trazabilidad y validez del muestreo.

CE2.7 Indicar cómo se deben almacenar las muestras hasta su remisión al laboratorio, teniendo en cuenta los protocolos del laboratorio de referencia para garantizar su conservación e idoneidad.

CE2.8 En un supuesto práctico de recogida de muestras animales en el contexto de vigilancia y control de enfermedades animales, incluidas las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs), según protocolos de muestreo de los laboratorios de referencia:

-Identificar animales a muestrear en la línea de sacrificio, comprobando documentación de acompañamiento y datos de identificación individual o colectiva (crotal, tatuaje, número de orden de sacrificio, marcas particulares).

-Preparar equipos e instrumental, comprobando su disponibilidad, colocándolo delante de las muestras, identificándolo según corresponda y asegurando que están en condiciones para el muestreo.

-Tomar muestras animales, preparándolas de acuerdo con el protocolo de muestreo establecido por el laboratorio de referencia.

-Cumplimentar registros, de acuerdo con las directrices establecidas por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar la trazabilidad y validez del muestreo.

C3: Aplicar procedimientos de recogida de muestras animales en la investigación de residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos, según protocolos normalizados de trabajo relativos a muestreos.

CE3.1 Definir criterios de selección de animales a muestrear y sustancias a determinar de modo que permita la organización de la toma de muestras y ensayos pertinentes.

CE3.2 Describir tipos de muestras y matrices a tomar en la investigación de residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos, indicando materiales utilizados para su recogida.

CE3.3 Precisar cómo se identifican los animales a muestrear en la línea de sacrificio, distinguiendo entre animales con identificación individual y colectiva, de manera que se asegure la trazabilidad del procedimiento.

CE3.4 Describir técnicas de recogida, preparación de muestras, remisión al laboratorio de referencia, equipos de protección individual (EPI) necesario para recogerlas, según protocolo de muestreo que garantice su identidad e idoneidad.

CE3.5 Explicar cómo se cumplimentan los registros del muestreo, destacando la importancia de garantizar la trazabilidad y validez del muestreo.

CE3.6 Indicar cómo se deben almacenar las muestras hasta su remisión al laboratorio, teniendo en cuenta los protocolos del laboratorio de referencia para garantizar su conservación e idoneidad.

CE3.7 En un supuesto práctico de recogida de muestras animales en la investigación de residuos de sustancias no autorizadas, medicamentos y contaminantes químicos, según protocolos normalizados de trabajo relativos a muestreos:

-Determinar animales a muestrear en la línea de sacrificio, comprobando documentación de acompañamiento y datos de identificación individual (crotal, tatuaje, número de orden de sacrificio, marcas particulares).

-Preparar equipos e instrumental, comprobando su disponibilidad, colocándolo delante de las muestras, identificándolo según corresponda y asegurando que están en condiciones para el muestreo.

-Tomar muestras animales, preparándolas de acuerdo con el protocolo de muestreo establecido por el laboratorio de referencia.

-Cumplimentar registros, de acuerdo con las directrices establecidas por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar la trazabilidad y validez del muestreo.

C4: Aplicar procedimientos de recogida y preparación de muestras animales en el contexto de vigilancia y control de criterios microbiológicos en productos alimenticios, según protocolos normalizados de trabajo relativos a muestreos.

CE4.1 Definir criterios de selección de animales a muestrear y microorganismos a determinar de modo que permita la organización de la toma de muestras y ensayos pertinentes.

CE4.2 Precisar cómo se identifican los animales a muestrear en la línea de sacrificio, distinguiendo entre animales con identificación individual y colectiva, de manera que se asegure la trazabilidad del procedimiento.

CE4.3 Describir tipos de muestras a tomar en la investigación del cumplimiento de los criterios microbiológicos, indicando materiales utilizados para su recogida.

CE4.4 Describir técnicas de recogida, preparación de muestras y remisión al laboratorio de referencia, equipos de protección individual (EPI) necesario para recogerlas, según protocolo de muestreo que garantice su identidad e idoneidad.

CE4.5 Explicar cómo se cumplimentan los registros, indicando la importancia de garantizar la trazabilidad de las muestras.

CE4.6 Indicar técnicas de almacenamiento de las muestras, en función de su naturaleza de modo que se garantice su idoneidad hasta su remisión al laboratorio.

CE4.7 Describir técnicas de registro y comunicación de resultados de los ensayos de modo que permita su procesamiento y archivo, indicando acciones posteriores que correspondan.

CE4.8 En un supuesto práctico de recogida de muestras animales y su preparación para enviarlas al laboratorio, según protocolos normalizados de trabajo relativos a muestreos:

- Determinar animales a muestrear en la línea de sacrificio, comprobando su identificación y su correspondencia con la documentación.

-Tomar muestras animales, preparándolas y analizándolas de acuerdo con el protocolo de muestreo.

-Cumplimentar registros, de acuerdo con las directrices establecidas por el responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable, para garantizar la trazabilidad y validez del muestreo.

-Comunicar resultados según procedimiento, adoptando acciones posteriores que correspondan, de acuerdo con las directrices del responsable del control oficial, según normativa sanitaria aplicable.

C5: Analizar situaciones en que el equilibrio físico y emocional de las personas que participan en la toma de muestras animales en la línea de sacrificio se vea alterado, considerando comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o hacia los animales o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CE5.1 Definir disfunciones psicológicas que pueden producirse en el desempeño de la toma de muestras animales en la línea de sacrificio, considerando el equilibrio emocional de la persona y la repercusión en su ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros).

CE5.2 Especificar situaciones que pueden influir de forma negativa en la personalidad de los trabajadores encargados de la toma de muestras animales en la línea de sacrificio y como consecuencia, hacia los animales.

CE5.3 Asociar creencias religiosas y culturales con comportamientos que se requieren en las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, inspección de canales y vísceras, así como manipulación de caza y en salas de despiece, teniendo en cuenta la integridad de las personas y de los animales.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.7; C2 respecto a CE2.8; C3 respecto a CE3.7 y C4 respecto a CE4.8.

Otras Capacidades:

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar.

Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Confidencialidad en la actividad inspectora.

Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos

1 Recogida y preparación de muestras en mataderos, salas de despiece y establecimientos de manipulación de caza

Nociones de muestreo. Tipos de sustratos de toma de muestras. Recogida, preparación y trazabilidad de las muestras. Conservación y transporte de las muestras. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la recogida y preparación de muestras. Registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa al control oficial de la presencia de triquinias en la carne. Normativa relativa a criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios. Normativa sobre toma de muestras y análisis relacionados con el control sanitario de alimentos y sanidad animal. Normativa relativa a prevención, control y erradicación de EETs. Protocolos normalizados

de trabajo (PNTs). Prevención de riesgos laborales en la recogida y preparación de muestras en mataderos, salas de despiece y establecimientos de manipulación de caza.

2 Recogida y preparación de muestras para investigación de enfermedades animales en mataderos y establecimiento de manipulación de caza

Enfermedades de animales objeto de planes de vigilancia y control. Planes de vigilancia de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs). Recogida y preparación de muestras para la vigilancia y control de enfermedades de animales. Registros y archivos de resultados. Normativa relativa al control oficial de la presencia de triquinas en la carne. Normativa relativa a criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios. Normativa sobre toma de muestras y análisis relacionados con el control sanitario de alimentos y sanidad animal. Normativa relativa a prevención, control y erradicación de EETs. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs). Prevención de riesgos laborales en la recogida de muestras animales y en la realización de pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario.

3 Ensayos de investigación de residuos en mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza

Residuos químicos en las carnes: concepto y clasificación. Plan nacional de investigación de residuos en carnes. Recogida y preparación de muestras para el control de residuos químicos en carne. Ensayos de beta-agonistas: equipos, reactivos y procedimientos. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en los ensayos. Registros y archivos de resultados. Normativa relativa al control oficial de la presencia de triquinas en la carne. Normativa relativa a criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios. Normativa sobre toma de muestras y análisis relacionados con el control sanitario de alimentos y sanidad animal. Normativa relativa a prevención, control y erradicación de EETs. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs). Prevención de riesgos laborales en los ensayos de investigación de residuos en mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza.

4 Ensayos de investigación de triquina en el matadero y establecimientos de manipulación de caza

Triquinosis: etiología, ciclo parasitario, epidemiología y especies sensibles. Recogida de muestras de las canales: especie porcina y otras. Métodos de detección: tipos y procedimientos de ensayo. Trazabilidad de las muestras y las carnes. Marcado sanitario. Planes de contingencia. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la investigación de triquina. Registros y archivos de resultados. Normativa relativa al control oficial de la presencia de triquinas en la carne. Normativa relativa a criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios. Normativa sobre toma de muestras y análisis relacionados con el control sanitario de alimentos y sanidad animal. Normativa relativa a prevención, control y erradicación de EETs. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs). Prevención de riesgos laborales en los ensayos de investigación de triquina en el matadero y establecimientos de manipulación de caza.

5 Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en la toma de muestras animales en la línea de sacrificio

Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 10 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la toma de muestras animales para procedimientos analíticos de control sanitario, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 5

Control de las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas

Nivel:	3
Código:	MF2136_3
Asociado a la UC:	UC2136_3 - Controlar las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Especificar documentación e identificación de carnes recepcionadas en establecimientos que debe figurar en productos y registros para garantizar requisitos de trazabilidad.

CE1.1 Describir procedimientos de control de trazabilidad, realizando un esquema con objetivos y acciones a desarrollar.

CE1.2 Explicar cómo se examinan registros, enumerando datos que debe incluir la documentación comercial de acompañamiento de las carnes y otros registros de entrada, de modo que asegure su correlación con las carnes recepcionadas y expedidas.

CE1.3 Explicar procedimiento para verificar la identidad de las carnes, indicando que deben corresponder con las amparadas por la documentación comercial de acompañamiento y otros registros de entrada.

CE1.4 Indicar los equipos de protección individual (EPI) necesario en el despiece de carnes frescas, especificando de qué riesgos laborales protege en cada caso.

CE1.5 En un supuesto práctico de control de trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de carne de vacuno y de otras especies, comprobando que se pueden identificar carnes recepcionadas, presentes en el establecimiento y expedidas:

-Examinar etiquetado y documentación de entrada y expedición de carnes de vacuno, comprobando que contiene la información sobre su origen exigida por la normativa y garantizando la trazabilidad hacia atrás.

-Examinar lotes de canales o carnes recepcionadas, localizando el destino de las piezas obtenidas a partir de ellas y garantizando la trazabilidad hacia adelante.

-Asociar lotes de carne expedidos con el o los lotes de carnes recepcionadas o despiezadas, garantizando la trazabilidad interna.

-Verificar la trazabilidad de la carne de otras especies, comprobando que la documentación recoge datos sobre el origen de las canales, o sus partes recepcionadas en el establecimiento y el destino de las carnes expedidas.

C2: Especificar criterios de identificación y aptitud para el consumo de carnes frescas presentes en establecimientos, tomando como referencia la normativa de inspección y control de estas.

CE2.1 Indicar marcas sanitarias o de identificación que deben tener los tipos de carnes, teniendo en cuenta la normativa de higiene de los productos de origen animal.

CE2.2 Enumerar contaminantes que pueden encontrarse en carnes frescas, explicando cómo se inspeccionan.

CE2.3 Indicar temperaturas máximas que deben tener las carnes frescas en el momento de su recepción, durante el despiece o inmediatamente antes de su expedición, describiendo la metodología para su comprobación.

CE2.4 Distinguir categorías de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) que se generan durante el despiece, describiendo prácticas para su categorización, identificación y eliminación higiénica.

CE2.5 Distinguir partes de canales o carnes susceptibles de contener restos de materiales especificados de riesgo (MERs), indicando cómo se inspeccionan.

CE2.6 Enumerar riesgos laborales asociados al despiece de carnes frescas, destacando la importancia de la utilización de los equipos de protección individual (EPI) específicos.

C3: Determinar prácticas de higiene y seguridad alimentaria en la inspección de operaciones de despiece de canales, indicando datos que deben figurar en los registros del operador.

CE3.1 Diferenciar prácticas higiénicas y antihigiénicas en operaciones de despiece de canales, realizando una tabla comparativa que incluya requisitos de temperatura ambiental en la sala de manipulación y en las cámaras de almacenamiento.

CE3.2 Establecer criterios de limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles de despiece de canales, indicando datos que deben figurar en los registros del operador y los equipos de protección individual (EPI) necesario para llevarlo a cabo.

CE3.3 Indicar lesiones internas y contaminantes visibles que pueden aparecer en las carnes que se están despiezando, explicando la metodología para su retirada de forma higiénica.

CE3.4 Describir procedimiento de organización del despiece e identificación de las carnes, indicando datos que deben figurar en los registros para asegurar su trazabilidad.

CE3.5 Explicar procedimiento para la retirada de MERs, teniendo en cuenta condiciones de higiene y seguridad alimentaria y la normativa sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiiformes transmisibles.

CE3.6 Explicar metodología de obtención de carne de cabezas de vacuno con MERs, teniendo en cuenta condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

C4: Analizar procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece, teniendo en cuenta que se debe garantizar la obtención higiénica de la carne.

CE4.1 Indicar potenciales puntos de control y puntos de control crítico que se deben verificar diariamente en salas de despiece, teniendo en cuenta procedimientos de BPH y APPCC que garanticen la obtención higiénica de la carne.

CE4.2 Detallar normativa referente a buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece, destacando aspectos que se deben inspeccionar "in situ".

CE4.3 Citar datos que deben figurar en los registros de BPH y APPCC, teniendo en cuenta procedimientos de buenas prácticas de higiene y la normativa referida a ellos.

CE4.4 Describir técnicas de recogida, preparación de muestras y equipos de protección individual (EPI) necesario para recogerlas, teniendo en cuenta el protocolo de muestreo y garantizando su idoneidad hasta su remisión al laboratorio.

CE4.5 Explicar tipos de ensayos que se realizan para verificar resultados de los análisis efectuados por el operador de un establecimiento dentro del sistema de autocontrol, indicando muestras, reactivos y material utilizado.

CE4.6 En un supuesto práctico de realización de operaciones vinculadas a la auditoría del cumplimiento de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en salas de despiece de modo que se garantice la obtención higiénica de la carne, teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales:

-Comparar incidencias detectadas en una inspección "in situ" con las anotaciones de los registros del operador, comprobando que se han identificado, registrado y adoptado medidas correctoras.

C5: Analizar situaciones en que el equilibrio físico y emocional de las personas que manipulan carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece se vea alterado, considerando comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o hacia los animales o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CE5.1 Definir disfunciones psicológicas que pueden producirse en el desempeño de la manipulación de carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece, considerando el equilibrio emocional de la persona y la repercusión en su ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros).

CE5.2 Especificar situaciones que pueden influir de forma negativa en la personalidad de los trabajadores encargados de la manipulación de carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece y como consecuencia, hacia los animales.

CE5.3 Asociar creencias religiosas y culturales con comportamientos que se requieren en las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, inspección de canales y vísceras, así como manipulación de caza y en salas de despiece, teniendo en cuenta la integridad de las personas y de los animales.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.5 y C4 respecto a CE4.6.

Otras Capacidades:

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar.

Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Confidencialidad en la actividad inspectora.

Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos

1 Marcas de identificación y trazabilidad en el despiece de canales

Canales: tipos, características y manipulación. Diferenciación específica de carnes. Marcas sanitarias y/o de identificación de las carnes. Trazabilidad de canales, carnes y despojos: concepto, elementos y fases de implantación. Sistemas de trazabilidad. Etiquetado de la carne: requisitos legales. Registros y documentación de acompañamiento de las canales y carnes: tipos y elementos

de control. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa. Normativa sobre prevención, control y erradicación de EETs. Normativa relativa a criterios microbiológicos en alimentos. Normativa sobre higiene de los productos de origen animal, subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano. Normativa sobre trazabilidad de los productos de origen animal. Prevención de riesgos laborales en la identificación y trazabilidad en el despiece de canales.

2 Inspección y control de las condiciones de higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece

Criterios de higiene, inspección y control en el despiece y durante el almacenamiento y distribución de carnes y despojos. Alteraciones de las carnes y despojos. Manipulación de carnes y despojos no aptos para el consumo. Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en las salas de despiece. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con la higiene y seguridad alimentaria en las salas de despiece. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa. Normativa sobre prevención, control y erradicación de EETs. Normativa relativa a criterios microbiológicos en alimentos. Normativa sobre higiene de los productos de origen animal, subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano. Normativa sobre trazabilidad de los productos de origen animal. Prevención de riesgos laborales en la inspección sanitaria del despiece.

3 Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en la manipulación de carnes frescas en establecimientos de caza y salas de despiece

Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 10 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el control de las condiciones de higiene y trazabilidad del despiece de carnes frescas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 6

Control de las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Nivel:	3
Código:	MF2137_3
Asociado a la UC:	UC2137_3 - Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
Duración (horas):	240
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Definir criterios de diseño higiénico y mantenimiento de establecimientos que comercializan carnes y despojos, teniendo en cuenta los requisitos higiénicos exigidos por la normativa relativa a la higiene de los alimentos y en especial a la relativa a la higiene de los alimentos de origen animal.

CE1.1 Describir características básicas de construcción y distribución de locales, tecnología, equipos e instalaciones del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza), teniendo en cuenta criterios de diseño higiénico para evitar riesgos de contaminación.

CE1.2 Detallar condiciones de los locales requeridas en la obtención y despiece higiénico de la carne, especificando su capacidad para el enfriamiento y almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.

CE1.3 Especificar condiciones del suministro de agua, de los dispositivos de limpieza y desinfección, así como de los sistemas de drenajes, que debe contemplar el diseño higiénico del establecimiento, teniendo en cuenta el número de trabajadores y la posibilidad de reflujos y estancamientos de aguas residuales.

CE1.4 Enumerar riesgos laborales asociados a un mal diseño de los establecimientos que comercializan carnes y despojos, indicando la normativa que establece los requisitos que deben cumplir dichos establecimientos.

CE1.5 En un supuesto práctico de revisión del diseño higiénico y mantenimiento de establecimientos que comercializan carnes y despojos, teniendo en cuenta los requisitos higiénicos exigidos por la normativa relativa a la higiene de los alimentos y en especial a la relativa a la higiene de los alimentos de origen animal:

-Distinguir la separación entre zonas limpias y zonas sucias, así como entre operaciones limpias y sucias, inspeccionando locales, equipos e instalaciones.

-Comprobar la ausencia de cruces o retrocesos entre zonas limpias y sucias durante el flujo de animales, canales o productos en el establecimiento, verificando que es hacia delante o descendente.

-Identificar deficiencias en cuanto al número de locales y capacidad suficiente de enfriamiento y almacenamiento frigorífico, mediante inspección visual, siguiendo los procedimientos de diseño higiénico y mantenimiento de establecimientos.

-Confirmar que los sistemas de iluminación, ventilación, suministro de agua, limpieza y desinfección, así como los drenajes y la red de aguas residuales, son suficientes y se mantienen de acuerdo a los requisitos higiénicos exigidos por la normativa relativa a la higiene de los alimentos y en especial a la relativa a la higiene de los alimentos de origen animal, mediante inspección visual, siguiendo los procedimientos de diseño higiénico y mantenimiento de establecimientos.

-Registrar información recogida sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento, siguiendo el procedimiento sobre documentación y registro desarrollado por el operador y recogido en el manual de autocontrol de éste, para que pueda ser consultada por el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, en las auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

C2: Aplicar técnicas de evaluación del estado de higiene de instalaciones, equipos y útiles previo al sacrificio de animales, teniendo en cuenta procedimientos de limpieza y desinfección.

CE2.1 Establecer criterios de higiene de instalaciones, equipos y útiles antes del inicio de las operaciones del sacrificio, teniendo en cuenta procedimientos de limpieza y desinfección, para garantizar la obtención higiénica de la carne.

CE2.2 Especificar controles relacionados con la supervisión de procedimientos de limpieza y desinfección ejecutados en el establecimiento, indicando aspectos que deben valorarse.

CE2.3 Citar riesgos laborales asociados a malas prácticas de higiene de los trabajadores, especificando cómo prevenirlos.

CE2.4 En un supuesto práctico de evaluación de la higiene de instalaciones, equipos y útiles antes del inicio de las operaciones de sacrificio de animales, teniendo en cuenta procedimientos de limpieza y desinfección:

-Valorar el estado inicial de higiene de instalaciones, equipos y útiles, teniendo en cuenta procedimientos de limpieza y desinfección.

-Contrastar la ejecución de la limpieza y desinfección con respecto a lo indicado en el protocolo de limpieza y desinfección del operador, verificando que se adecúa al tipo de superficie a limpiar y al tipo de suciedad.

-Verificar la eficacia de la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección del operador, contrastando las observaciones realizadas con las anotaciones de los registros y con el protocolo normalizado de trabajo.

-Registrar incidencias detectadas y medidas correctoras, en papel o formato digital, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a su evaluación.

C3: Evaluar requisitos de bienestar animal e higiene en operaciones de sacrificio, en función de la especie de abasto, aves y caza, y teniendo en cuenta la normativa de bienestar animal e higiene alimentaria.

CE3.1 Explicar operaciones de manejo y conducción de animales a la nave de sacrificio, teniendo en cuenta el bienestar animal, la trazabilidad y la limpieza de los animales.

CE3.2 Describir procedimientos de aturdimiento autorizados para cada especie animal, teniendo en cuenta la normativa sobre bienestar animal y criterios de calidad higiénica de la canal.

CE3.3 Explicar procedimientos y condiciones relativos al sacrificio según ritos religiosos en cada especie animal, teniendo en cuenta la normativa sobre bienestar animal y criterios de calidad higiénica de la canal.

CE3.4 Describir procedimientos de sacrificio de animales enfermos y/o sospechosos de padecer enfermedad, destacando la importancia de separarlos de los animales sanos y de limpiar y desinfectar la nave de matanza, de acuerdo con la normativa sobre bienestar animal y criterios de calidad higiénica de la canal.

CE3.5 Especificar riesgos sanitarios asociados a las operaciones de sangrado, considerando su repercusión como fuente de contaminación de la canal.

CE3.6 Enumerar los equipos de protección individual (EPI) necesario en las operaciones de sacrificio, describiendo riesgos laborales asociados en caso de no utilizarlo.

CE3.7 En un supuesto práctico de control de las operaciones de sacrificio, en función de la especie de abasto, aves y caza, y teniendo en cuenta la normativa de bienestar animal e higiene alimentaria:

-Controlar la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre, comprobando que discurre en condiciones higiénicas acordes a su destino final (alimentario, industrial o subproductos de origen animal no destinados al consumo humano -SANDACH-), para evitar su contaminación por orina y heces.

-Determinar condiciones higiénicas de uso, mantenimiento y desinfección de equipos y útiles para el sacrificio, estimando posibles riesgos de contaminación cruzada de la canal.

-Controlar operaciones de sacrificio de animales enfermos y/o sospechosos de padecer enfermedad, observándose visualmente su preceptiva separación de animales sanos y la posterior limpieza y desinfección del local de sacrificio.

-Controlar operaciones de sacrificio de animales siguiendo ritos religiosos, comprobando que se ajustan a las excepciones contempladas en la normativa sobre bienestar animal.

-Registrar incidencias detectadas y medidas correctoras, en papel o formato digital, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a su evaluación.

C4: Especificar operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza, teniendo en cuenta criterios de higiene y seguridad alimentaria.

CE4.1 Describir métodos de desollado, escaldado y depilado, en función de la especie animal, indicando requisitos higiénicos de los mismos que garanticen una obtención higiénica de la canal.

CE4.2 Explicar procedimientos de ligadura de esófago, recto y retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria, indicando riesgos sanitarios asociados a las operaciones de faenado de la canal.

CE4.3 Especificar peligros de contaminación durante la evisceración de la canal, indicando buenas prácticas de higiene durante su realización.

CE4.4 Definir condiciones de funcionamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de equipos, aparatos y útiles destinados al faenado higiénico de la canal, teniendo en cuenta procedimientos de mantenimiento, limpieza y desinfección.

CE4.5 Enumerar los equipos de protección individual (EPI) necesario en las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza, describiendo riesgos laborales asociados en caso de no utilizarlo.

CE4.6 En un supuesto práctico de supervisión de operaciones de faenado de canales, mediante examen visual y control documental y de registros, y teniendo en cuenta procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y seguridad alimentaria:

-Controlar la operación del desollado, mediante inspección visual, comprobando que discurre de acuerdo con los procedimientos de BPH, para evitar contaminaciones a partir de la piel y garantizar una obtención higiénica de la canal.

- Controlar la eficacia e higiene de la operación de escaldado, verificando la renovación del agua y su temperatura, de acuerdo con los procedimientos de buenas prácticas higiénicas y seguridad alimentaria.
- Distinguir contaminación de la canal por contenido gastrointestinal, bilis, leche, orina, pelos, heces, restos de piel, entre otros, debido a prácticas incorrectas durante la evisceración y el faenado de la canal, mediante inspección visual.
- Confirmar que vísceras y despojos se presentan de forma higiénica a la inspección "post mortem" y que se garantiza su trazabilidad respecto a las canales de procedencia, mediante inspección visual.
- Examinar el funcionamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de equipos, aparatos y útiles para el faenado higiénico de la canal, comprobando que se siguen procedimientos de mantenimiento, limpieza y desinfección, para evitar riesgos de contaminación cruzada.
- Registrar incidencias detectadas y medidas correctoras, en papel o formato digital, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a su evaluación y tome decisiones en la inspección sanitaria de la carne y la gestión de subproductos.

C5: Analizar factores condicionantes de higiene y seguridad alimentaria durante la preparación y manejo de canales y despojos de especies de abasto, aves y caza, distinguiendo buenas prácticas higiénicas.

CE5.1 Describir factores higiénicos condicionantes en operaciones de preparación, traslado y manipulación de canales y despojos, detallando riesgos de contaminación cruzada.

CE5.2 Explicar fundamento de la aplicación de frío para garantizar la higiene de las carnes y despojos, detallando sistemas de enfriamiento.

CE5.3 Especificar requisitos de enfriamiento y almacenamiento frigorífico de canales y despojos especies de abasto para su comercialización, indicando normativa que lo contempla.

CE5.4 Enumerar los equipos de protección individual (EPI) necesario en las operaciones de preparación y manejo de canales y despojos de especies de abasto, aves y caza, describiendo riesgos laborales asociados en caso de no utilizarlo.

CE5.5 En un supuesto práctico de supervisión de operaciones de preparación y manejo de canales y despojos de especies de abasto, aves y caza, mediante inspección visual y control de registros:

- Distinguir prácticas higiénicas de presentación, lavado o duchado, traslado y manipulación de canales, para evitar riesgos de contaminación cruzada, mediante inspección visual.
- Comprobar que los despojos se manipulan sin comprometer el nivel de higiene de los productos por posible contaminación cruzada, mediante inspección visual.
- Reconocer condiciones higiénicas de estiba (sin contacto con paredes y suelo de la cámara), durante el almacenamiento frigorífico, mediante la inspección visual.
- Comprobar que sólo se almacenan canales y despojos marcados sanitariamente y/o identificados, mediante inspección visual.
- Registrar incidencias detectadas y medidas correctoras, en papel o formato digital, para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a su evaluación y tome decisiones a efectos de la comercialización de la carne.

C6: Especificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo, teniendo en cuenta buenas prácticas higiénicas (BPH) y de seguridad alimentaria, estimando su repercusión sanitaria en la obtención de la carne.

CE6.1 Explicar requisitos exigidos por la normativa en relación con la higiene personal, especificando posibles fuentes de contaminación de la carne a partir de los trabajadores.

CE6.2 Indicar condiciones higiénicas y de prevención de riesgos laborales que deben reunir vestuarios, indumentaria y equipos de protección individual (EPI) reglamentarios de los trabajadores, especificando normas para su uso.

CE6.3 Detallar prácticas de trabajo de los trabajadores sujetas a protocolos de limpieza y desinfección para evitar contaminación cruzada, mencionando normativa que lo contempla.

CE6.4 En un supuesto práctico de control de higiene del personal y de sus prácticas de trabajo, teniendo en cuenta buenas prácticas higiénicas (BPH) y de seguridad alimentaria:

-Comprobar que los trabajadores cumplen las normas de higiene personal, verificando mediante inspección visual, que tienen en cuenta buenas prácticas higiénicas (BPH) y de seguridad alimentaria cuando inician su trabajo.

-Identificar que indumentaria y equipos de protección individual (EPI) reglamentario de los trabajadores reúnen las condiciones higiénicas para la actividad a desarrollar, comprobando mediante inspección visual, que se usan y mantienen de forma que no supongan peligro de contaminación.

-Comprobar, mediante inspección visual, que los trabajadores que se reincorporan a sus puestos de trabajo hacen uso de lavamanos y dispositivos de limpieza y desinfección para manos, equipos y útiles de trabajo.

-Identificar que se aplica el protocolo de actuación de los trabajadores ante animales sospechosos de padecer alguna enfermedad y/o indicios de contaminación de la canal, comprobando que se comunica al responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, y se ejecuta de manera higiénica, según la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal.

-Registrar incidencias detectadas, en papel o formato digital para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, proceda a su evaluación y decida las acciones correctoras a aplicar.

C7: Evaluar la aplicación de programas generales de higiene descritos en procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) mediante inspección visual y control documental y de registros.

CE7.1 Describir elementos de control en relación con el suministro de agua y protocolos de limpieza, desinfección y control de plagas, teniendo en cuenta criterios establecidos en las buenas prácticas de higiene (BPH) y los sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

CE7.2 Explicar controles relativos al mantenimiento de la cadena de frío, indicando temperaturas que marca la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal y en concreto, la obtención higiénica de la carne.

CE7.3 Determinar aspectos claves que permiten demostrar el desarrollo e implantación del procedimiento de trazabilidad de la carne, despojos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH), considerando controles específicos sobre productos y revisión documental de registros.

CE7.4 Indicar criterios que determinan la formación de los manipuladores en higiene y seguridad alimentaria, especificando la normativa que lo contempla.

CE7.5 Explicar principios del sistema APPCC que contempla la normativa, describiendo etapas para su desarrollo e implantación.

CE7.6 Detallar operaciones o fases que pueden considerarse puntos de control crítico (PCCs) que resultan determinantes para la validez del sistema APPCC, indicando principios generales y finalidad del sistema APPCC.

CE7.7 En un supuesto práctico de inspección de la aplicación de procedimientos de BPH y del sistema APPCC, teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales:

- Controlar condiciones de potabilidad del suministro de agua, comprobando el control documental, de registros y de determinación del desinfectante residual.
- Confirmar la implantación de un protocolo documentado y eficaz de limpieza, desinfección y control de plagas, mediante la revisión documental y de registros que garantice la higiene alimentaria antes, durante y después de la obtención de la carne y despojos.
- Comprobar el programa de mantenimiento de la cadena de frío, mediante inspección visual, control de registros de temperatura y mediciones "in situ" para contrastarlos.
- Valorar la implantación del programa de trazabilidad, mediante el control documental de registros de entradas, de producción y de salidas de productos.
- Comprobar el desarrollo del plan de formación de manipuladores, considerando la puesta en práctica de conocimientos adquiridos y su adecuación a la actividad laboral desempeñada.
- Controlar fases, operaciones y registros definidos como determinantes para el desarrollo de auditorías de los sistemas APPCC, mediante supervisión "in situ".
- Registrar la información, en papel o formato digital para que el responsable de los controles oficiales, según normativa sanitaria aplicable, la evalúe en el desarrollo de las auditorías de las BPH y de los procedimientos basados en el APPCC.

C8: Analizar situaciones en que el equilibrio físico y emocional de las personas que realizan operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece se vea alterado, considerando comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o hacia los animales o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

CE8.1 Definir disfunciones psicológicas que pueden producirse en el desempeño de las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece, considerando el equilibrio emocional de la persona y la repercusión en su ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros).

CE8.2 Especificar situaciones que pueden influir de forma negativa en la personalidad de los trabajadores encargados de las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece y como consecuencia, hacia los animales.

CE8.3 Asociar creencias religiosas y culturales con comportamientos que se requieren en las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, inspección de canales y vísceras, así como manipulación de caza y en salas de despiece, teniendo en cuenta la integridad de las personas y de los animales.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.5; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.6; C5 respecto a CE5.5; C6 respecto a CE6.4 y C7 respecto a CE7.7.

Otras Capacidades:

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo multidisciplinar.

Demostrar interés y preocupación por el bienestar de los animales.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Confidencialidad en la actividad inspectora.

Mostrar una actitud rigurosa, imparcial y respetuosa con el personal del establecimiento inspeccionado.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos

1 Condiciones de diseño higiénico y mantenimiento de mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza

Mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza: conceptos, funciones, organización, tecnología y comercio. Aspectos higiénicos de su diseño, planificación y construcción. Exigencias higiénicas específicas de las instalaciones y servicios. Características técnico-sanitarias del almacenamiento frigorífico de canales, carnes y despojos. Higiene ambiental. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del establecimiento. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

2 Condiciones de higiene en el sacrificio y faenado de animales de abasto, aves y caza

Sangrado y recogida higiénica de la sangre: técnicas, equipos y aprovechamiento de la sangre. Higiene de las operaciones de desollado, escaldado, chamuscado, pelado, desplumado, evisceración y operaciones complementarias: técnicas y equipos. Despojos comestibles y subproductos: tipos, características y manipulación higiénica. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del sacrificio y el faenado. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

3 Condiciones de higiene en la preparación y manipulación de las canales y despojos de animales de abastos, aves y caza

Oreo, enfriamiento y almacenamiento de canales y despojos: exigencias legales. Higiene durante las operaciones de manipulación, almacenamiento, transporte y expedición de canales y despojos. Trazabilidad y etiquetado. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

4 Condiciones de higiene del personal y de sus prácticas de trabajo en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza

Higiene del personal: requisitos legales. Riesgos para la salud asociados a la manipulación de carnes y despojos: contaminación cruzada. Modelo de educación y formación sanitaria de los manipuladores. Guía de buenas prácticas de manipulación de acuerdo al puesto de trabajo. Funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene del personal. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

5 Buenas prácticas de higiene (BPH) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza

Programas generales de higiene (PGH) en el sistema de autocontrol de la empresa. Control del suministro de agua. Limpieza, desinfección y control de plagas: procedimientos, condiciones y comprobación de su eficacia. Plan de mantenimiento de la cadena de frío: control y supervisión.

Verificación del plan de trazabilidad. Plan de formación de manipuladores: control y supervisión. Suministro y control de materias primas y proveedores. Funciones del auxiliar en relación con el control de las BPH. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales.

6 Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza

Términos y componentes del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC): definiciones. Principios del sistema APPCC. Aplicación del sistema APPCC en mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza. Procedimientos de supervisión y auditorías de los sistemas APPCC. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa. Normativa relativa a la higiene de los alimentos. Normativa sobre higiene de los alimentos de origen animal. Normativa sobre bienestar animal. Normativa relativa al control sanitario de los alimentos. Prevención de riesgos laborales en 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).

7 Bienestar animal

Normativa específica sobre bienestar y protección de los animales durante la descarga, sujeción, aturdimiento, sacrificio o matanza y operaciones conexas. Estudio en las diferentes especies, del comportamiento, sufrimiento, dolor, angustia, estrés, consciencia y sensibilidad en relación con las actividades desarrolladas en el matadero, con especial atención a las operaciones de descarga, manejo, sujeción, aturdimiento, verificación del aturdimiento, suspensión o elevación de los animales y sacrificio. Manejo y cuidado de los animales antes y durante la sujeción, suspensión o elevación de los animales vivos: conocimiento de las instrucciones del fabricante dependiendo del tipo de equipamiento de sujeción utilizado. Técnicas y métodos autorizados y prohibidos de aturdimiento: forma correcta de realizarlo, métodos auxiliares de aturdimiento, equipamiento necesario, su mantenimiento y limpieza, instrucciones del fabricante, evaluación del aturdimiento efectivo, supervisión y control de la efectividad del aturdimiento. Técnicas, métodos y requisitos de matanza o sacrificio: forma correcta de realización, uso y mantenimiento del equipamiento, conocimiento de las instrucciones del fabricante, ausencia de signos vitales, métodos complementarios de aturdimiento y matanza. Sacrificios especiales: ritos religiosos y sacrificio urgente, acercamiento al diseño de mataderos, equipos e instalaciones, condiciones estructurales de los mataderos. Introducción a los procedimientos normalizados de trabajo en bienestar animal.

8 Variables psicológicas y físicas en las personas que trabajan en las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece

Disfunciones psicológicas y psiquiátricas. Repercusión en el ámbito social (laboral, familiar, seguridad, cultura e identidad, inclusión social, entre otros). Creencias religiosas y culturales.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa

aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 10 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el control de las 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), que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 7

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ASOCIADOS AL MANEJO DE ANIMALES Y PRODUCTOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

Nivel:	2
Código:	MF1725_2
Asociado a la UC:	UC1725_2 - PREVENIR RIESGOS LABORALES ASOCIADOS AL MANEJO DE ANIMALES Y PRODUCTOS TÓXICOS Y PELIGROSOS
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar riesgos asociados al manejo de animales, equipos y productos tóxicos y peligrosos, especificando medidas preventivas para evitar daños.

CE1.1 Definir la seguridad en el centro de trabajo, interpretando los manuales generales del plan de prevención de riesgos laborales y de autoprotección, valorando los riesgos y asociándolos a medidas de prevención y protección colectiva e individual.

CE1.2 Determinar situaciones de emergencia o catástrofe, precisando actuaciones preventivas como simulacros, o rutas de evacuación para personas, rutas de evacuación para animales, entre otras.

CE1.3 Clasificar los equipos de protección contra incendios, explicando su funcionamiento y pautas de mantenimiento.

CE1.4 Describir riesgos derivados del manejo de animales, incluidas actividades de buceo en caso de animales acuáticos, uso de equipos para animales, entre otros, indicando los más frecuentes, valorando la importancia del cumplimiento de los protocolos de seguridad.

CE1.5 Determinar riesgos derivados de condiciones ambientales en el puesto de trabajo indicando las medidas preventivas a nivel general y en situaciones especiales.

CE1.6 Describir riesgos derivados de exposición a agentes biológicos, valorando la importancia de las barreras sanitarias, equipos de protección individual y exámenes de salud periódicos de los trabajadores.

CE1.7 En un supuesto práctico de riesgos asociados al manejo de animales, equipos y productos tóxicos y peligrosos:

- Señalizar en un plano de un centro de trabajo, la ruta de evacuación de personas y la ruta de evacuación de animales, en caso de siniestro.
- Localizar las áreas del centro relevantes en caso de emergencia, así como los equipos de lucha contra incendios.
- Seleccionar equipos de protección individual, considerando los riesgos asociados a distintas actividades laborales.
- Disponer la señalización de riesgos en un centro de trabajo donde se manejen animales, equipos y productos tóxicos y peligrosos.
- Preparar un botiquín de primeros auxilios, seleccionando productos y materiales.

C2: Analizar riesgos asociados a la manipulación de productos tóxicos y peligrosos y equipos para animales, evitando daños y promoviendo la seguridad y la salud en el trabajo.

CE2.1 Identificar riesgos derivados de la utilización de agentes químicos, biocidas, físicos y biológicos, indicando las consecuencias de una deficiente manipulación.

CE2.2 Describir la señalización de las etiquetas de productos químicos y, en su caso, biocidas, interpretando su significado e indicando medidas preventivas en cada caso.

CE2.3 Identificar riesgos derivados del manejo de equipos para animales (maquinaria de granja, equipos de laboratorio de investigación, equipos de buceo en caso de animales marinos, picadoras y sierras de cocina en zoológicos, entre otros), indicando las consecuencias de una deficiente manipulación.

CE2.4 Describir riesgos laborales en relación a actividades de almacenamiento de productos químicos, biocidas y equipos, indicando pautas de prevención.

CE2.5 Definir tipos de residuos en relación con productos tóxicos y peligrosos, indicando el procedimiento de gestión de cada uno de ellos.

CE2.6 Describir la peligrosidad y toxicidad de productos utilizados en el cuidado, limpieza y desinfección de las instalaciones donde se alojan animales.

CE2.7 En un supuesto práctico de riesgos asociados a la manipulación de productos tóxicos y peligrosos y equipos para animales:

- Identificar equipos de protección individual (EPI) para aparato respiratorio, ojos, cara, tronco y extremidades.

- Identificar equipos de protección contra el ruido, contra caídas y equipos de protección especiales de bioseguridad.

- Manipular productos químicos, y en su caso, biocidas, utilizando barreras físicas u otros sistemas de seguridad, según las indicaciones que figuran en las etiquetas y fichas de datos de seguridad de los productos y, en el caso de biocidas, en su autorización.

- Actuar en caso de vertido o escape de un producto tóxico o peligroso, aplicando el protocolo de seguridad.

C3: Aplicar técnicas de protección y prevención de accidentes derivados del manejo de animales, promoviendo la seguridad y la salud en el trabajo.

CE3.1 Especificar métodos de manipulación y manejo animal, según su especie y comportamiento, indicando métodos de inmovilización que eviten accidentes laborales y garanticen su bienestar.

CE3.2 Describir las consecuencias de una deficiente manipulación de los animales, proponiendo medidas correctoras en cada caso.

CE3.3 Explicar distintos sistemas que impidan la huida de animales, indicando su funcionamiento.

CE3.4 Describir sistemas de alarma en caso de huida de animales, evitando su fuga.

CE3.5 Describir técnicas de captura de animales huidos relacionándolos con los comportamientos propios de cada especie.

CE3.6 Identificar equipos de protección individual utilizados para la sujeción de animales, diferenciándolos según especie.

CE3.7 Interpretar documentos de seguridad del centro de trabajo, determinando medidas de prevención de accidentes en relación con la sujeción y manipulación de animales.

CE3.8 Resumir criterios de bienestar animal, en relación con su manipulación y manejo.

CE3.9 En un supuesto práctico de aplicación de medidas preventivas y de protección frente a accidentes en relación con el manejo de animales:

- Socializar a los animales, acostumbrándoles al manejo ordinario o a ser sometidos a un procedimiento.
- Manejar jaulas con sistemas de retención para inmovilizar o sedar animales siguiendo protocolos de seguridad.
- Controlar fugas de animales, mediante barreras y sistemas de aviso según protocolos.
- Capturar animales fugados mediante distintos sistemas y equipos, minimizando los riesgos para personas y animales.
- Manejar animales, aplicando medidas preventivas de riesgos asociados, considerando varias especies.

C4: Analizar riesgos y consecuencias en los trabajadores y medio ambiente derivados de enfermedades/lesiones transmitidas/causadas por animales, especificando las medidas preventivas y correctivas que deben aplicarse.

CE4.1 Describir los factores y situaciones de riesgo para la salud del cuidador en las diferentes áreas de estabulación de animales, indicando medidas preventivas y de protección.

CE4.2 Describir zoonosis transmitidas por animales detallando su origen y epidemiología.

CE4.3 Explicar acciones y tratamientos preventivos a la llegada de animales, indicando barreras sanitarias y equipos de protección individual para evitar zoonosis.

CE4.4 Precisar puntos críticos donde se generan alérgenos, medidas de prevención y equipos de protección individual para prevenir alergias.

CE4.5 Describir la etiología y fisiopatología de la alergia a animales en relación con la prevención de su aparición.

CE4.6 Describir medidas para prevención de riesgos en salas de alojamiento de animales inoculados con material biológico.

CE4.7 Describir medidas para prevención de riesgos referentes a animales venenosos, así como pautas de actuación en caso de accidente.

CE4.8 Interpretar documentos de seguridad del centro de trabajo, en relación con la epidemiología de las zoonosis, determinando medidas preventivas.

CE4.9 En un supuesto práctico de aplicación de medidas preventivas y de protección frente a enfermedades causadas por contacto con animales, aplicando en cada caso los protocolos de seguridad:

- Establecer barreras sanitarias para la prevención de una zoonosis.
- Utilizar el equipo de protección individual propio de distintas actividades laborales con animales.
- Eliminar lechos sucios con aparatos de aspiración, evitando la dispersión de alérgenos.
- Manipular animales sometidos a procedimientos experimentales en los que se utiliza material infeccioso aplicando medidas de bioseguridad.

C5: Aplicar primeros auxilios en situaciones de emergencia, minimizando daños y efectos secundarios.

CE5.1 Precisar actuaciones frente a accidentes con productos tóxicos y peligrosos, en caso de derrames, escapes y vertidos de dichos productos.

CE5.2 Describir distintos tipos de lesiones e intoxicaciones, explicando cómo aplicar técnicas de primeros auxilios.

CE5.3 Clasificar tipos de heridas infringidas por animales, indicando técnicas para aplicar primeros auxilios y solicitar atención facultativa.

CE5.4 Distinguir diferentes cuadros clínicos agudos de alergia, indicando técnicas para aplicar primeros auxilios y solicitar atención facultativa.

CE5.5 Clasificar animales venenosos, riesgos asociados a su manipulación y normas para su prevención indicando técnicas para aplicar primeros auxilios y solicitar atención facultativa.

CE5.6 Explicar riesgos asociados al buceo en acuarios, indicando pautas para su prevención, técnicas para aplicar primeros auxilios y solicitar atención facultativa.

CE5.7 En un caso práctico de una emergencia aplicando protocolos de primeros auxilios y gestionando las primeras intervenciones:

- Aplicar primeros auxilios en caso de intoxicaciones, vertido, derrame o escape de un producto tóxico o peligroso, siguiendo el protocolo descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos.

- Gestionar la intervención de personal sanitario mediante la llamada al centro sanitario previsto en el plan de prevención de riesgos, proporcionando información relevante para la atención de las víctimas.

- Prestar primeros auxilios en caso de heridas, traumatismos, cuadro alérgico agudo, animales venenosos, accidente de buceo u otros, siguiendo el protocolo descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.7; C2 respecto a CE2.7; C3 respecto a CE3.9; C4 respecto a CE4.9 y C5 respecto a CE5.7.

Otras Capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de la clientela.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos

1 Seguridad y salud en el trabajo en relación con el manejo de animales y productos tóxicos y peligrosos

Trabajo y salud: riesgos profesionales y factores de riesgo.

Daños derivados del trabajo: accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

Normativa sobre prevención de riesgos laborales: derechos y deberes de los trabajadores.

Riesgos generales y su prevención: riesgos ligados a las condiciones de seguridad, riesgos ligados al medio ambiente de trabajo, otros riesgos.

Carga de trabajo, fatiga, insatisfacción laboral.

Ergonomía.

Sistemas de control de riesgos: protección colectiva e individual, planes de emergencia y evacuación, control de la salud de los trabajadores.

Simulacros: normativa aplicable.

Elementos de gestión de la prevención de riesgos: organismos públicos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo, organización del trabajo preventivo, documentación (recogida, elaboración y archivo).

2 Prevención de riesgos asociados a la manipulación de animales y uso de productos, instrumentos y equipos utilizados en sus instalaciones

Riesgos asociados a productos, instrumentos y equipos utilizados en instalaciones para animales.

Ergonomía asociada al manejo de productos, instrumentos y equipos de instalaciones para animales.

Productos peligrosos utilizados en instalaciones de animales: tipos, características y riesgos de manipulación.

Biocidas aplicables en instalaciones donde se alojan o transportan animales.

Métodos de aplicación de productos peligrosos.

Almacenaje de productos peligrosos.

Sistemas de recogida y tratamiento de residuos peligrosos.

Actuaciones a seguir en vertidos, derrames y escapes de productos tóxicos y peligrosos.

Etiquetado y pictogramas de seguridad de productos tóxicos y peligrosos.

Equipos de lucha contra incendios.

Equipos de protección individual: tipos e indicaciones.

Manuales de uso de productos, instrumentos y equipos.

Simulacros en instalaciones para animales.

Rutas de evacuación de personas y animales en caso de emergencia.

Pictogramas de seguridad.

Señalización de situaciones de alarma.

Documentos de seguridad para situaciones de emergencia: medios y mecanismos de actuación.

Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Normativa de seguridad aplicable al buceo en acuarios.

Manuales generales sobre prevención de riesgos laborales.

Riesgos asociados a manipulación de animales.

Ergonomía asociada a manipulación de animales.

Sistemas de barrera para prevenir la huida de animales de las instalaciones.

Técnicas de captura de animales huidos.

Instrumentos y mecanismos de captura de animales a distancia: características y funcionamiento.

Riesgos asociados a transmisión de enfermedades de animales.

Zoonosis: clasificación, etiopatogenia, factores de riesgo y profilaxis.

Alergias en los trabajadores de una instalación de animales: clasificación, etiopatogenia, factores de riesgo, clínica, profilaxis y tratamiento.

Vigilancia de la salud de personal expuesto a riesgos biológicos.

3 Primeros auxilios en situaciones de emergencia asociadas al manejo de animales y productos tóxicos y peligrosos

Heridas y complicaciones.

Traumatismos.

Hemorragias.

Mordeduras.

Picaduras.

Animales venenosos.

Intoxicaciones.

Quemaduras.

Crisis alérgicas agudas.

Accidentes durante el buceo.

Otras situaciones que requieran primeros auxilios.

Primeros auxilios en traumatismos, heridas, hemorragias, lesiones por animales venenosos, mordeduras, quemaduras, intoxicaciones, shock anafiláctico, crisis asmática, reanimación cardiopulmonar o RCP, entre otros.

Primeros auxilios aplicados a animales de granja, de experimentación, salvajes, de zoológicos, de acuarios, entre otros.

Nociones básicas de actuación en emergencias y evacuación.

Normativa referente a agentes biológicos y su clasificación según riesgos.

Normas de bioseguridad y clasificación de los niveles de protección.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 3 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la prevención de riesgos laborales asociados al manejo de animales y productos tóxicos y peligrosos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.