

## AGAN0112 - Asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece

R.D. 983/2013, de 13 de diciembre

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
<i>MF2132_3: Inspección "ante mortem" de animales y otras operaciones previas al sacrificio</i>	155	<i>UF2452: Inspección ante mortem de animales</i>	41	14	55	
		<i>UF2451: Estabulación de animales en matadero</i>	25	9	34	
		<i>UF2450: Control documental sanitario y de bienestar de los animales</i>	49	17	66	
<i>MF2133_3: Examen inicial de inspección "post mortem" de canales y pequeños</i>	232	<i>UF2456: Inspección post mortem de cacería de cría y salvaje</i>	49	17	66	
		<i>UF2453: Higiene en la inspección post mortem</i>	34	11	45	
		<i>UF2455: Inspección post mortem de aves de corral y lagomorfos de cría</i>	41	14	55	
		<i>UF2454: Inspección post mortem de ungulados domésticos</i>	49	17	66	
<i>MF2134_3: Gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)</i>	33		25	8	33	
<i>MF2135_3: Toma de muestras animales y pruebas de laboratorio del control sanitario</i>	122	<i>UF2457: Sistemática de muestreo y autocontrol en establecimientos cárnicos</i>	25	9	34	
		<i>UF2458: Control sanitario en carnes para la determinación de triquinosis, encefalopatías espongiformes transmisibles (eet) y otras enfermedades animales</i>	34	10	44	
		<i>UF2459: Investigación de residuos de sustancias en carnes</i>	34	10	44	
<i>MF2136_3: Operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece</i>	67		50	17	67	
<i>PFE_AGAN0112: Periodo de formación en empresa</i>						80
<i>MF2137_3: Procedimientos de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)</i>	221	<i>UF2461: Prácticas correctas de higiene en el sacrificio y pescado de animales, y preparación de sus carnes y despojos</i>	58	19	77	
		<i>UF2462: Evaluación y control de la higiene en establecimientos cárnicos</i>	50	17	67	
		<i>UF2460: Condiciones higiénicas para personal, instalaciones, equipos y enseres de establecimientos cárnicos</i>	58	19	77	
<b>Duración total certificado</b>	<b>830</b>	<b>Duración total formación y prácticas</b>	<b>622</b>	<b>208</b>	<b>830</b>	<b>80</b>