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