








## SISTEMÁTICA DE MUESTREO Y AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 30 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 30 H
	<b>Familia:</b> ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> En el ámbito de agraria, es necesario conocer los diferentes campos de la asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece, dentro del área profesional ganadería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	<b>Contenidos:</b> UNIDAD FORMATIVA 1. SISTEMÁTICA DE MUESTREO Y AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO PARA LA RECOGIDA Y PREPARACIÓN DE MUESTRAS EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS. 1. Nociones de muestreo. 2. Tipos de sustratos de toma de muestras: - Tejidos. - Vísceras. - Fluidos o líquidos.		

- Superficies.
  - 3. Recogida de muestras.
  - 4. Preparación de muestras.
  - 5. Identificación de muestras.
  - 6. Trazabilidad de las muestras.
  - 7. Conservación de muestras.
  - 8. Transporte de las muestras.
  - 9. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la recogida y preparación de muestras.
  - 10. Registro y archivo de los resultados de los controles.
  - 11. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).
- UNIDAD DIDÁCTICA 2. MUESTREOS Y ANÁLISIS DE VERIFICACIÓN PARA EL AUTOCONTROL DE ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.
- 1. Análisis de laboratorio en la vigilancia y verificación de los autocontroles.
  - 2. Microbiología de superficies de zonas de trabajo y equipos.
  - 3. Microbiología de canales.
    - Frecuencias de muestreo.
  - 4. Obtención de muestras y localizaciones.
  - 5. Interpretación de resultados.
  - 6. Procedimientos de ensayos.
  - 7. Trazabilidad y almacenamiento de muestras.
  - 8. Verificación de desinfectante residual en el agua.
    - Procedimiento de toma de muestras de agua.
    - Procedimiento de ensayo.
  - 9. Interpretación de resultados.
  - 10. Protocolos normalizados de trabajo (PNTs).
- UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA TOMA DE MUESTRAS Y PRUEBAS DE LABORATORIO.
- 1. Normativa sobre la toma de muestras.
  - 2. Normativa sobre autocontrol.
  - 3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.