



**Manipulación de Alimentos,
Seguridad y Protección Ambiental
de Mataderos**



Working

Formación Integral S.L.

www.workingformacion.com

OBJETIVOS

Este conjunto de materiales didácticos se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0695 Manipulación de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos, incluida en el Módulo Formativo MF0031_2 Sacrificio, faenado y despiece de animales, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, modificado por el Real Decreto 990/2013, de 13 de diciembre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN MATADEROS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

1. Normativa higiénico sanitaria aplicable en mataderos.
2. Higiene alimentaria. Buenas prácticas de manipulación. Medidas de higiene personal.
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. APPCC.
4. Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
5. Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS:

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
3. Sistemas y equipos de limpieza.
4. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL:

1. Agentes y factores de impacto.

2. Tipos de residuos generados.
3. Normativa aplicable en mataderos sobre protección ambiental.
4. Ahorro y alternativas energéticas.
5. Residuos sólidos y envases.
6. Emisiones a la atmósfera.
7. Vertidos líquidos
8. Otras técnicas de prevención o protección.
9. Buenas prácticas ambientales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MATADEROS:

1. Normativa laboral aplicable en mataderos.
2. Planes de seguridad.
3. Dispositivos de señalización, seguridad y equipos de protección individual.
4. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
5. Medidas de prevención y protección.
6. Situaciones de emergencia y accidentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO NIVEL USUARIO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

1. Manuales de procedimientos e instrucciones de utilización de los equipos y herramientas.
2. Higiene alimentaria.
3. Seguridad alimentaria.
4. Preparación y disposición de los equipos y herramientas de trabajo.

MODALIDAD

METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

DURACIÓN

40 horas.

IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un
DIPLOMA HOMOLOGADO





Working

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza
976 242 109 - info@workingformacion.com

www.workingformacion.com

