



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF2137_3 Procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF2137_3 Procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)



DURACIÓN

200 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF2137_3 Procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), regulado en el Real Decreto RD 983/2013, de 13 de diciembre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad AGAN0112 Asistencia en los Controles Sanitarios en Mataderos, Establecimientos de Manipulación de Caza y Salas de Despique. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente titulación es parte del Plan de Formación de EuroInnova, el cual es un programa de formación de carácter profesional y de carácter académico, que se imparte a través de un sistema de enseñanza a distancia, en el que el alumno/a debe cumplir con los requisitos de acceso, asistencia y aprovechamiento establecidos en el Reglamento de Estudios de EuroInnova. El presente título de formación es válido en el territorio de España y en los países de habla hispanica. El presente título de formación es válido en el territorio de España y en los países de habla hispanica. El presente título de formación es válido en el territorio de España y en los países de habla hispanica.

Descripción

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 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).

Objetivos

- Definir criterios de diseño higiénico y mantenimiento de establecimientos que comercializan carnes y despojos de acuerdo a los requisitos higiénicos exigidos por la normativa.
- 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.
- Especificar la higiene del personal y sus prácticas de trabajo de acuerdo a la normativa, estimando su repercusión sanitaria en la obtención de la carne.
- Evaluar requisitos de bienestar animal e higiene en operaciones de sacrificio dependiendo de la especie de abasto, aves y caza.
- Especificar operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza teniendo en cuenta criterios de higiene y seguridad alimentaria.
- 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 las prácticas higiénicas.
- Evaluar la aplicación de programas generales de higiene descritos en procedimientos de BPH y de APPCC mediante inspección visual y control documental.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de agraria, concretamente en asistencia en los controles sanitarios en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece, dentro del área profesional ganadería, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos necesarios para realizar 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).

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF2137_3 Procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional como trabajador dependiente, formando parte de un equipo de inspección, en mataderos en los que se sacrifican y faenan animales de abasto (ungulados, aves, lagomorfos) y caza de cría, encada una de las áreas de la línea de sacrificio y faenado: recepción de animales, aturdimiento, sacrificio, sangrado, escaldado, desollado, eviscerado, preparación, enfriamiento y almacenamiento de canales; en salas de despiece en las que se deshuesan, despiezan y preparan canales y en establecimientos de manipulación de caza donde se prepara la caza y su carne, bajo la supervisión y orientación del responsable de los controles sanitarios.

TEMARIO

MÓDULO 1. PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) Y DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL (APPCC)

UNIDAD FORMATIVA 1. CONDICIONES HIGIÉNICAS PARA PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y ÚTILES DE ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDICIONES DE DISEÑO HIGIÉNICO Y MANTENIMIENTO DE MATADEROS, SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza:
 1. - Concepto.
 2. - Funciones.
 3. - Diseño y organización.
 4. - Tecnología y comercio.
2. Aspectos higiénicos a considerar en su:
 1. - Diseño.
 2. - Planificación.
 3. - Construcción.
 1. * Materiales higiénicos.
3. Exigencias higiénicas específicas de
 1. - Instalaciones
 1. * Abastecimiento y suministro de agua
 2. * Equipos de limpieza y desinfección
 1. ** de instalaciones, equipos y útiles
 2. ** de vehículos de transporte de animales
 3. ** de vehículos de transporte de canales, carnes y despojos
 3. * Eliminación de aguas residuales
 4. * Ventilación e iluminación
 2. - Servicios
4. Características técnico-sanitarias del almacenamiento frigorífico de:
 1. - Canales en sus presentaciones.
 2. - Despiece de canales.
 3. - Carnes y despojos.
5. Higiene ambiental.
6. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del establecimiento.
7. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DE LA HIGIENE DE ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPOS.

1. Superficies en contacto con alimentos:
 1. - Criterios de diseño y mantenimiento higiénicos.
 2. - Requisitos de los materiales.
 3. - Limpieza y desinfección.
 1. * Procedimientos, equipos y productos.

2. Protocolos de LDDD.
3. Controles de verificación de higiene.
4. Funciones del auxiliar en relación con la valoración de la higiene.
5. Prevención de riesgos laborales:
 1. - Ergonomía e higiene.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE DEL PERSONAL Y DE SUS PRÁCTICAS DE TRABAJO EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Higiene del personal:
 1. - Indumentaria y equipo de trabajo.
 2. - Hábitos y rutinas higiénicos.
 3. - Requisitos legales.
2. Riesgos para la salud asociados a la manipulación de carnes y despojos.
 1. - La salud del manipulador.
 2. - Fuentes de contaminación.
 3. - Contaminación cruzada.
3. Modelo de educación y formación sanitaria de los manipuladores.
4. Guía de buenas prácticas de manipulación de acuerdo al puesto de trabajo.
5. Funciones del auxiliar en relación con el control de la higiene del personal.
6. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Normativa básica sobre condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos cárnicos.
2. Normativa sobre higiene de materiales en contacto con alimentos.
3. Normativa sobre manipuladores de alimentos.
4. Normativa sobre prevención riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN EL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES, Y PREPARACIÓN DE SUS CARNES Y DESPOJOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS DE BIENESTAR ANIMAL EN SU RELACIÓN CON LA HIGIENE ALIMENTARIA.

1. Bienestar animal:
 1. - En la granja.
 2. - En el transporte.
 3. - En el sacrificio.
2. Bienestar de los animales en:
 1. - En la descarga en matadero.
 2. - En la conducción en matadero.
 3. - En la contención o sujeción de los animales.
 4. - En el aturdimiento.
3. Aturdimiento:
 1. - Procedimientos o técnicas.
 2. - Equipos.
4. Sacrificio religioso:

1. - Rito kosher.
2. - Rito Halal.
5. Sacrificio de animales enfermos y sospechosos de padecer enfermedad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN EL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO, AVES Y CAZA.

1. Sangrado:
 1. - Zonas anatómicas para el sangrado.
 2. - Técnicas de sangrado.
 3. - Recogida higiénica de la sangre.
 1. * Equipos y aprovechamiento de la sangre.
2. Higiene de las operaciones de faenado:
 1. - Desollado.
 2. - Escaldado.
 3. - Chamuscado.
 4. - Pelado o desplumado.
3. Evisceración:
 1. - Técnicas y equipos.
 2. - Operaciones complementarias: técnicas y equipos.
4. Despojos comestibles y subproductos:
 1. - Tipos.
 2. - Características.
 3. - Manipulación higiénica.
5. Funciones del auxiliar en relación con el control higiénico del sacrificio y el faenado.
6. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE EN LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE CANALES Y DESPOJOS DE ANIMALES DE ABASTO, AVES Y CAZA.

1. Oreo y enfriamiento de canales y despojos:
 1. - Exigencias legales.
2. Almacenamiento de canales y despojos
 1. - Exigencias legales.
3. Higiene en la manipulación de canales y despojos.
4. Higiene en el almacenamiento de canales y despojos.
5. Higiene en el transporte y expedición de canales y despojos.
6. Trazabilidad.
7. Etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE SACRIFICIO, FAENADO Y PREPARACIÓN DE CANALES Y DESPOJOS.

1. Normativas comunitarias y nacionales sobre bienestar animal.
2. Normativa sobre higiene del sacrificio y faenado.
3. Normativa sobre preparación y manipulación de canales y despojos.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

UNIDAD FORMATIVA 3. EVALUACIÓN Y CONTROL DE LA HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Programas generales de higiene (PGH) en el sistema de autocontrol de la empresa.
2. Control del suministro de agua.
3. Limpieza, desinfección y control de plagas:
 1. - Procedimientos.
 2. - Condiciones.
 3. - Comprobación de su eficacia.
4. Plan de mantenimiento de la cadena de frío:
 1. - Control.
 2. - Supervisión.
5. Verificación del plan de trazabilidad.
6. Plan de formación de manipuladores:
 1. - Control.
 2. - Supervisión.
7. Suministro y control de materias primas y proveedores.
8. Funciones del auxiliar en relación con el control de las BPH.
9. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa.
10. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y DE MANIPULACIÓN DE CAZA.

1. Términos y componentes del sistema APPCC:
 1. - Definiciones
2. Principios básicos del APPCC.
3. Aplicación del APPCC en:
 1. - Mataderos.
 2. - Salas de despiece.
 3. - Salas de manipulación de caza.
4. Procedimientos de supervisión y auditorias de los sistemas APPCC.
5. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en la identificación y trazabilidad del despiece de canales.
6. Comprobaciones a realizar sobre el sistema de autocontrol de la empresa.
7. Prevención de riesgos laborales en operaciones vinculadas al desarrollo de auditorias de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA EN EL CONTROL DE LA HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS.

1. Normativa sobre autocontroles en establecimientos alimentarios.
2. Normativa sobre manipuladores de alimentos.
3. Normativa sobre análisis de peligros y puntos de control críticos.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group