

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

## NIVEL 3

**COMPETENCIA GENERAL:** Realizar operaciones auxiliares relacionadas con la inspección, el control y las auditorías sanitarias en mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece, siguiendo protocolos normalizados de trabajo y normativa, bajo la supervisión y orientación del veterinario oficial o del superior responsable de los controles sanitarios.

### UNIDADES DE COMPETENCIA

UC2132\_3 Realizar el examen inicial de inspección «ante mortem» de animales, controlando las operaciones previas al sacrificio

UC2133\_3 Realizar el examen inicial de inspección «post mortem» de canales y despojos.

UC2134\_3 Controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

UC2135\_3 Realizar la toma de muestras animales y las pruebas de laboratorio exigidas en el control sanitario.

UC2136\_3 Realizar operaciones auxiliares de inspección y control sanitario del despiece.

UC2137\_3 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).

### OCUPACIONES

Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en mataderos.

Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en salas de despiece.

Auxiliar oficial de inspección y control sanitario en establecimientos de manipulación de caza.

Asistente oficial de inspección y control sanitario de carnes de aves y lagomorfos.

Asistente especializado en los controles sanitarios de carnes frescas.