

AUXILIAR OFICIAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA

Objetivos

Adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar su labor a las órdenes y bajo la responsabilidad de un “veterinario oficial”.

Objetivos específicos

En relación con las explotaciones:

- Conocer la organización de la industria agraria, métodos de producción y normas del comercio internacional para los animales.
- Adquirir **conocimientos** sobre:
 - Buenas prácticas de cría de ganado.
 - Conocimientos básicos sobre las enfermedades, en particular zoonosis por virus, bacterias y parásitos.
 - Seguimiento de las enfermedades, uso de medicamentos y vacunas, ensayos para la detección de residuos.
 - Higiene e inspección sanitaria.
 - Bienestar de los animales en la explotación y durante el transporte.
 - Requisitos medioambientales en los edificios, en las explotaciones y en general.
 - Disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes.
 - Inquietudes de los consumidores y control de la calidad.

En relación con los mataderos, los establecimientos de manipulación de las piezas de caza y las salas de despiece:

- Conocer la organización de la industria cárnica, métodos de producción, normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al sacrificio y al despiece.
- Adquirir **conocimientos** sobre:
 - Higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo.
 - Bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero.
 - Conocimientos básicos sobre la anatomía y la fisiología de los animales sacrificados.
 - Conocimientos básicos sobre la patología de los animales sacrificados.
 - Conocimientos básicos sobre la anatomía patológica de los animales sacrificados.
 - Conocimientos pertinentes sobre las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes, así como sobre importantes enfermedades de los animales.
 - Conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca.
 - Conocimientos básicos de microbiología.
- Conocer cómo funciona el sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema.
- Saber llevar a cabo Inspección ante mortem e Inspección post mortem
- Adquirir los conocimientos para poder realizar muestreo y análisis para detectar la presencia de Trichinella.
- Desempeñar tareas administrativas y adquirir los conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes y aspectos relacionados con el fraude.