

MF2134\_3 Gestión de los Subproductos de Origen Animal no Destinados al Consumo Humano (SANDACH)





Elige aprender en la escuela **líder en formación online** 

# ÍNDICE

Somos **Euroinnova** 

2 Rankings 3 Alianzas y acreditaciones

By EDUCA EDTECH Group

Metodología LXP

Razones por las que elegir Euroinnova

Financiación y **Becas** 

Métodos de pago

Programa Formativo

1 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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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





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.















### **ALIANZAS Y ACREDITACIONES**



































































### 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**

































## **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



# 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...







# MF2134\_3 Gestión de los Subproductos de Origen Animal no Destinados al Consumo Humano (SANDACH)



**DURACIÓN** 30 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 MF2134\_3 Gestión de los Subproductos de Origen Animal no Destinados al Consumo Humano (SANDACH), 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 Despiece. 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.





### 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 controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

### **Objetivos**

- Detallar procedimientos de retirada y gestión de los materiales especificados de riesgo (MER) teniendo en cuenta la normativa.
- Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 1 teniendo en cuenta la normativa.
- Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 2 teniendo en cuenta la normativa.
- Aplicar procedimientos de retirada y gestión de subproductos de categoría 3 teniendo en cuenta la normativa.

### 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,



#### EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

dentro del área profesional ganadería, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos necesarios para controlar la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

### Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF2134\_3 Gestión de los Subproductos de Origen Animal no Destinados al Consumo Humano (SANDACH), 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. GESTIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE MATERIALES ESPECIFICADOS DE RIESGO (MERS).

- 1. Encefalopatías espongiformes transmisibles:
  - 1. EEB.
  - 2. Tembladera o Scrapie.
- 2. Sistemas de control de las EETs.
- 3. Materiales especificados de riesgo según la especie animal y edad:
  - 1. MERs en ovino y caprino.
  - 2. MERs en bovino.
- 4. Higiene en la retirada/extracción de los MERs.
- 5. Manipulación y marcado.
- 6. Etiquetado y marcado de las canales con MERs.
- 7. Plantas de tratamiento autorizadas de MERs.
- 8. Transporte y documentación de acompañamiento.
- 9. Sistemática de los controles sanitarios.
- 10. Verificación de los autocontroles del operador.
- 11. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación con el control de MERs.
- 12. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO (SANDACH).

- 1. Concepto y categorización de los SANDACH.
  - 1. MER categoría 1.
  - 2. MER categoría 2.
  - 3. MER categoría 3.
- 2. Gestión de los SANDACH.
  - 1. Higiene en la manipulación.
  - 2. Higiene en el almacenamiento.
  - 3. Higiene en la retirada del establecimiento.
- 3. Destinos y usos autorizados de los SANDACH.
- 4. Transporte y documentación de acompañamiento.
- 5. Sistemática de los controles sanitarios.
- 6. Verificación de los autocontroles del operador.
- 7. Funciones del auxiliar de inspección y control sanitario en relación al control de los SANDACH.
- 8. Procedimientos de registro y archivo de los resultados de los controles.
- 9. Prevención de riesgos laborales en el control de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA SOBRE SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.



### EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

- 1. Legislación sobre SANDACH.
- 2. Normativa de aplicación.
- 3. 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!

### ¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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



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!















