

INSPECCIÓN POST MORTEM EN MATADEROS DE RUMIANTES: SISTEMÁTICA DE INSPECCIÓN Y CONTROL OFICIAL, LESIONES Y ANOMALÍAS MORFOLÓGICAS DETECTABLES MÁS RELEVANTES

CURSO CON EXPERTO

El actual sistema productivo basado en la producción de alimentos de origen animal y en particular de producción de carne y derivados cárnicos, hace que los mataderos se conviertan en un filtro sanitario de primer nivel para garantizar que la carne de los animales sacrificados esté exenta de riesgos para la salud pública, o de otras alteraciones que la hagan impropia para el consumo.

PVP
60 €

Duración 
20 horas

Fecha inicio 
09/05/2023

Fecha fin 
04/07/2023

OBJETIVOS

Entre los objetivos destacan:

- Conocer las bases del control oficial y la sistemática de inspección en mataderos en general y de rumiantes en particular.
- Conocer y manejar los procedimientos de IPM en las canales de rumiantes y debatir sobre las principales lesiones y alteraciones morfológicas observadas en la Inspección Post Mortem.
- Conocer los procedimientos adicionales de inspección de determinados peligros específicos.
- Emitir un dictamen final tras la inspección post mortem como apta para el consumo humano.

Autor

JESÚS GARCÍA LÓPEZ

Diplomado en Sanidad por la Escuela Nacional de Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo (1992). En la actualidad trabaja en el Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental de la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Sanidad del Gobierno de Aragón, habiendo sido responsable de los programas de inspección y control en mataderos e industrias cárnicas y del área de exportación de alimentos de origen animal (POAS).

Presidente de la Asociación AVESA (2010-2014). Actual presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Zaragoza. Profesor Asociado del Área de Nutrición y Bromatología de la Cátedra de Higiene e Inspección de Alimentos de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza. Profesor del Máster Exportación de Alimentos de Origen Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Miembro Experto de la Comisión para la Renovación de la Acreditación Europea de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza. Miembro de la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias del Gobierno de Aragón.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

MÓDULO 1: Normativa legal

- Referencias legales en materia de inspección en mataderos.

MÓDULO 2: Requisitos generales de la IPM en mataderos

- En qué consiste la IPM
- Objetivos y finalidad de la IPM.
- Quién realiza la IPM.
- Obligaciones del operador económico del matadero.
- Procedimientos de IPM en mataderos de rumiantes.

MÓDULO 3: Control de determinados peligros específicos

- Controles relativos a determinados peligros específicos (EET, Cisticercosis, Triquinosis, tuberculosis, brucelosis, Salmonella, Escherichia coli (E. coli) verotoxinógena).
- Control de peligros químicos, contaminantes, medicamentos veterinarios, residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas...

MÓDULO 4: Principales lesiones y alteraciones en la canal en imágenes

- Principales lesiones y alteraciones morfológicas observadas en la IPM en mataderos de rumiantes (bovinos, ovinos y caprinos en imágenes).

MÓDULO 5: Dictámenes finales

- Medidas ante incumplimientos relativos a distintos requisitos: “ICA, resto de la documentación de acompañamiento de los animales a matadero, animales vivos, bienestar animal, “BPH”, carne fresca...
- Dictamen final de la IPM y punto de Re-inspección de la carne.
- Marcado sanitario de las canales y marcado de identificación de despojos aptos para el consumo humano. Envases y embalajes. Etiquetado.
- Control y categorización de SANDACH. Normativa a aplicar.
- Tratamiento y traslado de la información.

MÓDULO 6: Autoevaluación

** Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.*