

# INSPECCIÓN ANTE-MORTEM EN MATADEROS DE PORCINO

**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 sean en el primer filtro sanitario 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.*

*Este curso versa sobre la sistemática de inspección ante-mortem (IAM) en mataderos de porcino, y los signos clínicos y las posibles anomalías morfológicas más relevantes detectadas en la inspección en los animales vivos.*

*Duración*  
**10 horas**



PVP  
**50 €**

*Fecha inicio*  
**22/11/2022**



*Fecha fin*  
**03/01/2023**



## OBJETIVOS

- Conocer las bases del control oficial y la sistemática de inspección en mataderos.
- Conocer y aprender a manejar la normativa vigente y las distintas disposiciones prácticas relacionadas con la inspección en mataderos de porcino.
- Conocer, distinguir y manejar los distintos documentos sanitarios que deben acompañar a los animales de la especie porcina al matadero de porcino.
- Conocer los distintos controles relacionados con la higiene y limpieza de los animales vivos, los distintos exámenes clínicos, el control del bienestar animal y la búsqueda de residuos químicos que puedan estar por encima de los niveles fijados en la legislación o residuos de sustancias prohibidas, medicamentos, etc.
- Emitir un dictamen final de autorización de los animales como aptos o no aptos para el sacrificio.



## 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

### Bloque I: Bases del control oficial e inspección en mataderos

- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).
- Conocer y utilizar las principales referencias legales en materia de inspección en mataderos y en concreto de la Inspección ante mortem en mataderos de porcino.

### Bloque II: Requisitos relativos a la IAM en mataderos de porcino

- Reparto competencial.
- Finalidad de la IAM.
- Condiciones de la IAM.
- ¿Quién puede realizarse la IAM?
- ¿Dónde se realiza la IAM?

### Bloque III: Control oficial y sistemática de IAM en matadero de porcino

- Obligaciones del operador de matadero en relación con los controles previos a la IAM.
- Controles oficiales a realizar por los SVO en la IAM.

### Bloque IV: Principales signos clínicos y alteraciones morfológicas detectables en la IAM

### Bloque V: Dictamen del destino final de los animales vivos

- Autorización sin restricciones.
- Sacrificio aplazado.
- Decomisos.

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