

INSPECCIÓN POST-MORTEM EN MATADEROS DE PORCINO: SISTEMÁTICA DE INSPECCIÓN, LESIONES Y ANOMALÍAS MORFOLÓGICAS DETECTABLES

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 el primer filtro sanitario para garantizar que la carne y despojos de los animales sacrificados esté exenta de riesgos para la salud pública, o de otras alteraciones que la hagan impropia para el consumo.

Duración
10 horas



PVP
40 €

Fecha inicio
7/02/2023



Fecha fin
21/03/2023



OBJETIVOS

Entre los objetivos destacan:

- Conocer y aprender a manejar la normativa vigente y las distintas disposiciones prácticas relacionadas con la inspección post mortem en mataderos de porcino.
- Conocer los procedimientos de IPM en las canales de los cerdos domésticos y las principales lesiones y alteraciones morfológicas observadas en la IPM en porcino.
- Conocer los procedimientos adicionales de inspección cuando sea necesario llegar a un diagnóstico definitivo de un determinado peligro o detectar la presencia de colonias aerobias, enterobacterias, salmonella, cisticercosis, triquinosis, etc., residuos químicos o contaminantes con arreglo a la Directiva 96/23CE y la Decisión 97/747/CE, residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas de conformidad con el Reglamento (UE) 37/2010 o la Directiva 96/22/CE, etc.
- Conocer los factores que pudieran llegar a declarar la carne no apta para el consumo o a establecer restricciones a su utilización.
- Emitir un dictamen final tras la inspección post-mortem como apta para el consumo humano.



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: Generalidades

- Referencias legales en materia de inspección en mataderos.
- Requisitos generales de la IPM en mataderos de porcino.
- Obligaciones del operador económico del matadero en relación con la IPM.
- Procedimientos de IPM en mataderos de porcino.
- Casos en los que procede IPM por incisiones y palpación.

Módulo 2: Enfermedades, lesiones y alteraciones en la canal y vísceras

- Principales enfermedades porcinas (porcino de cebo).
- Principales lesiones y alteraciones morfológicas observadas en la IPM en porcino.

Módulo 3: Pruebas complementarias de inspección – pruebas de laboratorio

- Control de peligros microbiológicos: *colonias aerobias, enterobacteriaceas, salmonella, cisticercosis, Trichinella spp.*
- Control de peligros químicos, contaminantes, medicamentos, residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas.

Módulo 4: Dictámenes finales

- Medidas ante incumplimientos relativos a distintos requisitos.
- Control, gestión y categorización de Subproductos animales No Destinados al Consumo Humano “SANDACH”. Normativa aplicable.
- Dictamen final de la IPM en porcino (destino de la carne). Re-inspección final de canales. Discusión sobre la IPM alternativa (EFSA 2011).
- Mercado sanitario de las canales y marcado de identificación de carnes y despojos envasados aptos para el consumo humano. Etiquetado de productos.
- Sistemas de información.

Módulo 5: Autoevaluación

* Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.