

INSPECCIÓN POST MORTEM Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS EN MATADEROS DE AVES

CURSO CON EXPERTO

La inspección postmortem y los criterios microbiológicos desempeñan un papel fundamental en los mataderos de aves para garantizar la seguridad alimentaria y la salud pública. Este proceso minucioso permite detectar enfermedades, lesiones y contaminaciones que podrían pasar desapercibidas durante la inspección visual. Identificar patógenos como Salmonella, Campylobacter y E. coli es crucial para prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud de los consumidores. Además, la evaluación microbiológica de las aves sacrificadas ayuda a mantener la calidad e inocuidad de los productos cárnicos, asegurando que cumplan con los estándares sanitarios establecidos. En resumen, la inspección postmortem y los criterios microbiológicos son pilares esenciales en la cadena de producción avícola, contribuyendo a la seguridad alimentaria y al bienestar público.

Duración
20 horas



PVP
80 €

Fecha inicio
04/05/2024



Fecha fin
30/07/2024



OBJETIVOS

Entre los objetivos del curso destacan:

- Proporcionar a los profesionales de la salud animal las habilidades y conocimientos necesarios para llevar a cabo una inspección exhaustiva y precisa de las aves sacrificadas, garantizando así la seguridad alimentaria y la salud pública.
- Capacitar en la identificación precisa de lesiones y enfermedades.
- Desarrollar competencias en la aplicación de criterios microbiológicos.
- Promover el cumplimiento de normativas y estándares de calidad.



BERNARDO MARTÍNEZ NAVALÓN

Doctor en Veterinaria por la Universidad Politécnica de Valencia en diciembre de 2000.

Inspector Veterinario de Matadero de Aves y coordinador del equipo de inspección del matadero de aves en la Conselleria de Sanidad (Generalitat Valenciana). Centro de Salud Pública de Alzira (Valencia).

Ha publicado numerosos artículos de revistas y libros en el sector y participado en diferentes proyectos de investigación.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Módulo 1: Introducción

- Controles oficiales en la cadena alimentaria, controles oficiales de los productos de origen animal y en el transporte de animales vivos al matadero.

Módulo 2: Inspección postmortem en aves de corral

- Fundamentos básicos de la IPM.
- Declaración de aptitud o no aptitud para el consumo humano y principales patologías y lesiones post mortem.
- Principales patologías y lesiones post mortem previo eviscerado.
- Principales patologías y lesiones post mortem tras eviscerado y en despiece.

Módulo 3: Subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH)

- Definición y categorización de los SANDACH.
- Condiciones de temperatura, identificación de SANDACH.
- Registro general de establecimientos plantas y explotadores, contenido del registro de transportistas de SANDACH, registro nacional de movimientos.
- Documento comercial para movimientos nacionales.

Módulo 4: Marca de identificación

- Marca sanitaria versus marca de identificación

Módulo 5: Importancia de la contaminación microbiológica de las canales

- Análisis microbiológicos, proyecto de informe de la FVO.
- Efecto de la contaminación microbiológica de las canales, microorganismos patógenos.
- Comercialización de las carnes.

Módulo 6: Origen de la contaminación microbiológica de las canales e higiene durante el sacrificio y faenado

- Introducción y requisitos para los mataderos de aves.
- Carga microbiana en superficie de canales tras faenado.

Módulo 7: Factores que influyen en la presencia de microorganismos sobre las canales

- Factores que influyen en la presencia de microorganismos en las canales

Módulo 8: Frecuencias y normas de muestreo en el marco del Reglamento 2073/2005

- Frecuencia de muestreo y reducción de la frecuencia de muestreo.
- Planes de muestreo y programas nacionales de control de determinados serotipos de Salmonella de interés en salud pública y sistemática de actuación y normas de muestreo.

Módulo 9: Criterios microbiológicos de higiene y seguridad alimentaria

- Definiciones clases y estructura de criterios microbiológicos.
- Criterios microbiológicos en mataderos de aves y análisis de tendencias.

Módulo 10: Control oficial de Salmonella y Campylobacter en mataderos de aves

- Control oficial de Salmonella y Campylobacter en aves.
- Plan de acción y acciones ante incumplimientos y resultados insatisfactorios.

Módulo 11: Registros del control oficial y comunicaciones

- Registros del control oficial y comunicaciones.

Módulo 12: Autoevaluación

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