

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Abril/junio 2020

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Zamora, abril/junio 2020



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE ZAMORA

ORGANIZA



Junta de
Castilla y León

COLABORA

PRESENTACIÓN

El Colegio de Veterinarios de Zamora, consciente de la necesidad de contar con profesionales bien formados en el ámbito de la seguridad alimentaria desde un punto de vista integral, incorporando el concepto de *One Health*, ha desarrollado un completo Programa con el que se abordarán, de la mano de ponentes de primer nivel, algunos de los temas más importantes en este sentido.

En su tercera edición el Programa de Seguridad Alimentaria se compone de tres módulos y un total de **105 horas lectivas presenciales** que se desarrollarán entre los meses de abril y junio de 2020.

CONTENIDOS

MÓDULO I: LÁCTEOS, CARNE Y COMIDAS PREPARADAS.

MÓDULO II: PESCADO, HUEVOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

MÓDULO III: DERIVADOS DE HARINAS, CEREALES, SETAS Y TRUFAS, INSECTOS, MARCAS DE CALIDAD, CONTROL DE AGUAS Y LEGISLACIÓN, HELICULTURA.

Lugar de celebración:

Conferencias: Salón de Actos del Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora.

Visitas técnicas: sin determinar.

Solicitada acreditación a la Comisión de Formación Continuada de Profesiones Sanitarias de la Junta de Castilla y León.

Programa

MÓDULO I: “Lácteos”

17, 18 de abril/8 de mayo de 2020

Viernes, 17 de abril de 2020

16:00 h. Presentación y entrega de documentación.

Ponente: de Celis Martínez, Patricia

16:30 h. Tema 1.-CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE EN LA EXPLOTACIÓN.

17:30 h. Tema 2.- BIENESTAR ANIMAL EN LA EXPLOTACIÓN DE ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE.

18:30 h. Descanso/Café

19:00 h. Tema 3.- TRAZABILIDAD Y CONTROL LECHERO EN LA EXPLOTACIÓN.

Sábado, 18 de abril de 2020

Ponente: Muñoz Lebrato, María Ángeles

9:00 h. Tema 4.- PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA LECHE CRUDA.

11:00 h. Descanso/Café

Ponente: Villalón Blanco, Juan Carlos

11:30 h. Tema 5.- CONTROL OFICIAL EN LA INDUSTRIA LÁCTEA.

12:30 h. Tema 6.- REQUISITOS Y CONTROL OFICIAL EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

Ponente: de Celis Martínez, Patricia

16:00 h. Tema 7.- ENFERMEDADES ZONÓTICAS TRANSMITIDAS POR PRODUCTOS LÁCTEOS

18:00 h. Descanso/Café

Ponente: Barreda, Ignacio

18:30 h. Tema 8.- NUEVOS PRODUCTOS LÁCTEOS Y SU TECNOLOGÍA. LECHE SIN LACTOSA. REPERCUSIÓN Y ADAPTACIÓN DE NUEVOS TIPOS DE BEBIDAS VEGETALES EN EL SECTOR.

Viernes, 8 de mayo de 2020

Ponente: Esteban Cabornero, Oscar J.

16:00 h. Tema 9.- SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS. VIDA ÚTIL. VENTA DE LECHE CRUDA AL CONSUMIDOR.

18:00 h. Descanso/Café

18:30 h. Tema 10.- ETIQUETADO Y CERTIFICADOS DE CALIDAD. NORMATIVA EN LA TRAZABILIDAD.

MÓDULO I: “Carne y comidas preparadas” 9, 15 y 16 de mayo 2020

Sábado, 9 de mayo de 2020

Ponente: Borge de Castro, Álvaro

9:00 h. Tema 11.- BIENESTAR ANIMAL EN TRANSPORTE Y MATADEROS DE UNGULADOS, AVES Y LAGOMORFOS.

10:00 h. Tema 12.- CONTROL OFICIAL EN MATADERO DE UNGULADOS, AVES Y LAGOMORFOS.

Ponente: Higuera Pascual, Miguel Ángel

11:30 h. Tema 13.- BIENESTAR ANIMAL EN LA EXPLOTACIÓN DE PORCINO.

12:30 h. Tema 14.- BIENESTAR ANIMAL EN EL TRANSPORTE DE PORCINO.

11:00 h. Descanso/café

Ponente: Domínguez Salvador, Fernando

16:00 h. Tema 15.- CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

17:00 h. Tema 16.- CONTROL OFICIAL DE COMIDA ELABORADA.

18:00 h. Descanso/café

18:30 h. Tema 17.- NUEVAS TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN.

Viernes, 15 de mayo de 2020

Ponente: Vieira Aller, Ceferina

16:00 h. Tema 18.- TRAZABILIDAD DE LA INDUSTRIA CÁRNICA.

17:30 h. Tema 19.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

18:30 h. Descanso/Café

Ponente: Díez Valle, Carlos

19:00 h. Tema 20.- INSPECCIÓN VETERINARIA DE CARNES DE ORIGEN SILVESTRE.

Sábado, 16 de mayo de 2020

9:00 h. Visita técnica.

MÓDULO II: “Pescado”

22 y 23 de mayo de 2020

Viernes, 22 de mayo de 2020

16:00 h. Presentación y entrega de documentación.

Ponente: Cuéllar Herrera, Antonio

16:30 h. Tema 1.- ESPECIES COMERCIALES ADMITIDAS EN ESPAÑA. DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y REQUISITOS DE VENTA.

17:30 h. Tema 2.- SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA DE PRODUCTOS DE PESCA Y MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS.

18:30 h. Descanso/Café

19:00 h. Tema 3.- INSPECCIÓN Y CONTROL DEL PESCADO Y LOS PRODUCTOS DE PESCA.

Sábado, 23 de mayo de 2020

9:00 h. Tema 4.- LA EJECUCIÓN DE POLÍTICA PESQUERA COMÚN: APLICACIÓN DEL REGLAMENTO DE CONTROL EN ESPAÑA

Ponente: Valverde Rodríguez, Enrique

10:00 h. Tema 5.- REQUISITOS PARA BUQUES DE PESCA Y PUNTOS DE CONTROL.

11:00 h. Descanso/Café

Ponente: Valverde Chapela, Iago

11:30 h. Tema 6.- PELIGROS ASOCIADOS AL CONSUMO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE PESCA. PRINCIPALES ZONOSIS E INTOXICACIONES.

12:00 h. Tema 7.- CONTROL E INSPECCIÓN EN INDUSTRIA CONSERVERA.

16:00 h. Tema 8.- BIOTOXINAS MARINAS

Ponente: Saéz-Royuela Gonzalo, María

17:00 h. Tema 9.- BIENESTAR Y CONTROL SANITARIO EN PISCIFACTORÍAS.

18:00 h. Descanso/Café

Ponente: Carral Llamazares, José Manuel

18:30 h. Tema 10.- ALIMENTACIÓN PERMITIDA EN ACUICULTURA.

MÓDULO II: “Huevos”, “Miscelánea en Seguridad Alimentaria”.

29 y 30 de mayo/ 5 y 6 de junio de 2020

Viernes, 29 de mayo de 2020

Ponente: Domínguez González, Miguel Ángel

16:30 h. Tema 11.- BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES DE AVES DE PUESTA.

17:30 h. Tema 12.- CONTROL SANITARIO EN EXPLOTACIONES DE AVES DE PUESTA.

18:30 h. Descanso/Café

Ponente: González González, Javier

19:00 h. Tema 13.- LA ALIMENTACIÓN EN PONEDORAS Y LA CALIDAD DEL HUEVO.
HUEVOS ENRIQUECIDOS

Sábado, 30 de mayo de 2020

Ponente: Castro Alfageme, Santiago de

9:00 h. Tema 14.- LAS SETAS COMESTIBLES EN LA CADENA ALIMENTARIA “DEL CAMPO A LA MESA”.

10:00 h. Tema 15.- CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE SETAS: CONTROL OFICIAL.

11:00 h. Descanso/Café

Ponente: Román Sánchez, Luis Fernando

11:30 h. Tema 16.- CATEGORÍAS DE LOS HUEVOS. REQUISITOS EXIGIBLES DE LOS HUEVOS Y LOS CENTROS DE EMBALAJE.

12:30 h. Tema 17.- TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO DEL HUEVO. REQUISITOS EN RESTAURACIÓN.

16:00 h. Tema 18.- SANDACH EN HUEVO.

17:00 h. Tema 19.- ADITIVOS AUTORIZADOS EN HUEVO. CANTIDADES MÁXIMAS DE CONTAMINANTES DETERMINADOS

18:00 h. Descanso/Café

18:30 h. Tema 20.- OVOPRODUCTOS. REQUISITOS DE ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

MÓDULO II: “Huevos”, “Miscelánea en Seguridad Alimentaria”.

29 y 30 de mayo/ 5 y 6 de junio de 2020

Viernes, 5 de junio de 2020

Ponente: Tabanera de Lucio, Agustín

16:00 h. Tema 21.- CONTROL SANITARIO EN LOS CAMPAMENTOS MILITARES DE GUERRA Y EN SITUACIONES DE CATÁSTROFE.

18:00 h. Descanso/Café

Ponente: Rodríguez Ferri, Elías Fernando

18:30 h. Tema 22.- BIOSEGURIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVOS. LA SALUD DE LAS GALLINAS ES LA CALIDAD DEL HUEVO.

19:30 h. Tema 23.- EL HUEVO Y LOS RIESGOS SANITARIOS. ZONOSIS.

Sábado, 6 de junio de 2020

Ponente: Paseiro Losada, Perfecto Miguel

9:30 h. Tema 24.- ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. REGLAMENTACIONES DE INTERÉS.

11:30 h. Descanso/Café

Ponente: Moreno Romero, María Dolores

12:00 h. Tema 25.- CONTROL OFICIAL SANITARIO EN EXPLOTACIONES APÍCOLAS. REQUISITOS DE SANIDAD E HIGIENE EN LA MIEL. TRAZABILIDAD. CONTROL DE CALIDAD Y COMERCIALIZACIÓN DE LA MIEL. ETIQUETADO.

Ponente: Campo Santana, Raquel

16:00 h. Tema 26.- ADITIVOS.

17:00 h. Tema 27.- CONTROL DE CONTAMINANTES Y ALÉRGENOS.

18:00 h. Descanso/Café

18:30 h. Tema 28.- REDES DE ALERTA ALIMENTARIA.

MÓDULO III:

12, 13, 19 y 20 de junio 2020

“Derivados de harinas”, “Cereales, setas y trufas”,
“Helicicultura” y “Legislación”

Viernes, 12 de junio de 2020

16:00 h. Presentación y entrega de documentación.

Ponente: Fernández Vasallo, Carlos

16:30 h. Tema 1.- PROCESADO Y ELABORACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS ALTERNATIVOS A LA CARNE DERIVADOS DE LOS CEREALES.

17:30 h. Tema 2.- NUEVOS ALIMENTOS. VISITA TÉCNICA A FÁBRICA DE HARINAS EN CORESES (ZAMORA).

Sábado, 13 de junio de 2020

Ponente: Fernández Vasallo, Carlos

9:00 h. Tema 3.- NORMAS AIB. NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA DE CEREALES Y PANIFICADORAS

Ponente: Escudero Almaraz, Cristina

10:00 h. Tema 4.- RITUAL HALAL Y KOSHER EN LA INDUSTRIA CEREALÍSTICA PRODUCTORA DE ALIMENTOS.

11:00 h. Descanso/Café

12:00 h. Visita técnica industria cárnica en Toro (Zamora).

Viernes, 19 de junio de 2020

Ponente: Palacios Riocerezo, Carlos

16:00 h. Tema 5.- MARCAS DE CALIDAD. I.G.P., D.O, E.T.G y PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.

Ponente: Gutiérrez Fernández, M^{ra}. Yolanda

17:00 h. Tema 6.- CONTROL SANITARIO DE AGUA POTABLE DE ACUÍFERO Y DE MAR.

18:00 h. Descanso/Café

Ponente: Alonso Calleja, Carlos

18:30 h. Tema 7.- LA PROBLEMÁTICA DE LOS INSECTOS EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTRASTACIÓN DEL VALOR NUTRICIONAL.

MÓDULO III:

12, 13, 19 y 20 de junio 2020

“Derivados de harinas”, “Cereales, setas y trufas”,
“Helicicultura” y “Legislación”

Sábado, 20 de junio de 2020

Ponente: Domínguez Orive, Francisco Javier

9:00 h. Tema 8.- LAS NUEVAS LEYES EUROPEAS DE SANIDAD ANIMAL QUE ENTRARÁN EN VIGOR EN ABRIL DEL 2021.

11:00 h. Descanso/Café

11:30 h. Tema 9.- INSPECCIÓN FRONTERIZO AUTORIZADO (PIF). EVALUACIÓN DE RIESGOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. EJERCICIOS PRÁCTICOS.

12:30 h. Tema 10.- GESTIÓN DE RIESGOS SOBRE CAMPILOBACTER Y OTROS ORGANISMOS EN CARNE DE AVES.

Ponente: Fontanillas Pérez, Juan Carlos

16:00 h. Tema 11.- BIENESTAR Y ALIMENTACIÓN EN EXPLOTACIONES DE CARACOLES.

17:00 h. Tema 12.- PELIGROS ASOCIADOS AL CONSUMO DE CARACOLES EN ALIMENTACIÓN HUMANA. COMERCIALIZACIÓN DE CARACOLES. REQUISITOS EXIGIBLES. FURTIVISMO Y MERCADO ILEGAL.

18:00 h. Descanso/Café

Ponente: Jiménez Alonso, Juan José

18:15 h. Tema 13.- RESPONSABILIDAD CIVIL Y PENAL DEL VETERINARIO EN LA INSPECCIÓN SANITARIA.

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2020

El III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2020, constará de tres módulos con un total de 105 horas lectivas.

MÓDULOS	FECHAS	HORAS LECTIVAS
Módulo I		
Leche	17 y 18 de abril/8 de mayo	40 h
Carne y comidas preparadas	9, 15 y 16 de mayo	
Módulo II		
Pescado	22, 23 de mayo	38 h
Huevos	29 y 30 de mayo/5 y 6 de junio	
Miscelánea en Seguridad Alimentaria		
Módulo III		
Derivados de harinas	12, 13, 19 y 20 de junio	27 h
Cereales, setas y trufas		
Insectos, marcas de calidad, control de aguas y legislación		
Helicicultura y apicultura		
IMPORTE MATRÍCULA: 450 €		
La inscripción incluye: <ul style="list-style-type: none"> — Documentación. — Desplazamiento visitas técnicas. — Certificado de aprovechamiento* 		
* Para la obtención del certificado es necesario asistir al menos al 80% de las horas lectivas		

PROFESORADO

ALONSO CALLEJA, CARLOS	Profesor Titular del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos.
BARREDA, IGNACIO	Responsable de Marketing de GAZA
BORGE DE CASTRO, ALVARO	Jefe Protección de la Salud de León. Servicio de Sanidad.
CAMPO SANTANA, RAQUEL	Dra. en Veterinaria. Técnico Facultativo Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública. Junta de Castilla y León.
CARRAL LLAMAZARES, JOSE MANUEL	Profesor Titular . Departamento de Producción Animal. Facultad de Veterinaria de León.
CASTRO ALFAGEME, SANTIAGO DE	Jefe de Servicio de Ordenación y Estructura Sanitaria Ganadera. Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León.
CUELLAR HERRERA, ANTONIO	Veterinario de la Unidad Regional. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.
DE CELIS MARTINEZ, PATRICIA	Gescal Veterinarios
DIEZ VALLE, CARLOS	Dr. en Veterinaria. Secretario del Ilustre Colegio de Veterinarios de Zamora.
DOMINGUEZ GONZALEZ, MIGUEL ANGEL	
DOMINGUEZ ORIVE, FRANCISCO JAVIER	Policy Officer – Unidad G2 de la Comisión Europea, Área de Sanidad y Bienestar Animal.
DOMINGUEZ SALVADOR, FERNANDO	Veterinario Oficial de Salud Pública del Servicio Territorial de Zamora.
ESCUDERO ALMARAZ, CRISTINA	Responsable de Calidad y Seguridad alimentaria en Molendum Ingredients. Zamora
ESTEBAN CABORNERO, OSCAR J.	Director de Calidad de Entrepinares
FERNANDEZ VASALLO, CARLOS	Gerente de desarrollo de la Empresa Molendum Ingredientes. Grupo Dacsa. Zamora
FONTANILLAS PEREZ, JUAN CARLOS	Director de la Sec. Dptal. de Veterinaria. Dpto Fisiología. Facultad Veterinaria de Madrid.
GONZALEZ GONZALEZ, JAVIER	Grupo Nutreco
GUTIERREZ FERNANDEZ, MARIA YOLANDA	Directora de la Escuela Politécnica Superior de Zamora
HIGUERA PASCUAL, MIGUEL ANGEL	Director de Anprogapor
MORENO ROMERO, MARIA DOLORES	Lda. Veterinaria. Especialista en Sanidad y Producción Apícola.
MUÑOZ LEBRATO, M ^a ANGELES	Jefa de Servicio de Producción Ganadera. Junta de Castilla y León.
PALACIOS RIOCEREZO, CARLOS	Profesor Ayudante Doctor en Universidad de Salamanca
PASEIRO LOSADA, PERFECTO MIGUEL	Dpto. Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Santiago.
RODRIGUEZ FERRI, LUIS FERNANDO	Catedrático de Sanidad Animal. Universidad de León
ROMAN SANCHEZ, LUIS FERNANDO	Veterinario
SAEZ-ROYUELA GONZALO, MARIA	Profesora Titular . Departamento de Producción Animal. Facultad de Veterinaria de León.
TABANERA DE LUCIO, AGUSTIN	Teniente Coronel Veterinario. Jefe del Servicio de Microbiología del Centro Militar de Veterinaria de la Defensa. Madrid
VALVERDE CHAPELA, IAGO	Veterinario Consultor.
VALVERDE RODRIGUEZ, ENRIQUE	Veterinario auditor de calidad. Especialista en seguridad alimentaria. Asturias.
VIEIRA ALLER, CEFERINA	Dra. en Veterinaria. Investigadora del ITACYL.
VILLALON BLANCO, JUAN CARLOS	Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria. Consejería de Sanidad.

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2020

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Apellidos y nombre:	
N.I.F.:	
Profesión:	
Teléfonos:	
Domicilio:	
Localidad:	
Provincia:	C. Postal:
E-mail:	

Al formalizar la inscripción deberá realizarse el abono de al menos el 30% del importe total de la matrícula.

Cuenta de Ingreso: IBAN: ES72 3085 0011 1410 9648 1526

Inscripciones e información en zamora@colvet.es