

OBJETIVO

El objetivo principal de este curso es profundizar en el conocimiento de la inspección realizada por los veterinarios oficiales en los mataderos donde se sacrifican animales con destino a consumo humano.

DIRIGIDO A

La Jornada está dirigida a Veterinarios cuya actividad laboral está directamente implicada en la inspección de los animales sacrificados en los mataderos, así como a otros veterinarios colegiados.

Se prioriza la asistencia a los veterinarios incluidos en la lista de sustituciones en los mataderos de la Comunidad de Madrid.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Lugar de Celebración: Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid. c/ Maestro Ripoll nº 8. 28006 Madrid

Información: cursos@colvema.org / Tfno: 91 411 20 33 ext. 0224

Plazas limitadas, hasta completar aforo.

JORNADA GRATUITA

Para realizar la inscripción acceda al apartado de formación en la web de COLVEMA

www.colvema.org identificándose previamente

CONTENIDO

29 DE NOVIEMBRE DE 2017

16.00-17.30 H. Inspección ante mortem en mataderos de ungulados.

Javier Guedeja-Marrón Peinado
Director Técnico Sanitario de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

17.30-19.00 H. Inspección en Mataderos de Aves de Corral.

Mercedes Mourelo Rodríguez
Director Técnico Sanitario de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

19.00-20.00 H. Bienestar animal en mataderos.

Fernando Osuna de la Cerda
Jefe de Sección de Control Sanitario de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

30 DE NOVIEMBRE DE 2017

16.00-17.00 H. Control oficial de los requisitos de higiene en mataderos.

Fernando Osuna de la Cerda
Jefe de Sección de Control Sanitario de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

17.00-20.00 H. Inspección ante mortem en mataderos de ungulados.

Carmelo García Pérez
Director Técnico de Agrupación de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

David Álava Tejera

Director Técnico Sanitario de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.