



## Jornada Formativa sobre LA INSPECCIÓN EN MATADEROS

27 Y 29 DE NOVIEMBRE Y 4, 11 Y 13 DE DICIEMBRE DE 2018



### 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](mailto:cursos@colvema.org) /

Tfno: 91 411 20 33 ext. 4

Plazas limitadas, hasta completar aforo.

### CONTENIDO

#### 27 DE NOVIEMBRE DE 2018

**16.30-18.30 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.

**18.30-19.30 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.

#### 29 DE NOVIEMBRE DE 2018

**16.30-19.30 H. Inspección post 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.

#### 4 DE DICIEMBRE DE 2018

**16.30-18.00 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.

**18.00-19.30 H. Lesiones más frecuentes en la inspección de aves. Indicadores de bienestar animal en explotación.**  
Mercedes Mourelo Rodríguez. Director Técnico Sanitario de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

#### 11 DE DICIEMBRE DE 2018

**16.30-18.00 H. Hallazgos e incumplimientos en bienestar animal.**  
Fernando Osuna de la Cerda. Jefe de Sección de Control Sanitario de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

**18.00-19.30 H. Inspección en establecimientos de manipulación de caza silvestre.**  
José Samperio Rodríguez. Inspector Veterinario. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

#### 13 DE DICIEMBRE DE 2018

**16.30-17.30 H. 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.

**17.30-18.30 H. Investigación de residuos químicos.**  
Fernando Osuna de la Cerda. Jefe de Sección de Control Sanitario de Mataderos. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

**18.30-19.30 H. Incidencias en la inspección de mataderos.**  
Francisco Javier Muñoz Manso. Jefe de Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Comunidad de Madrid.

**JORNADA GRATUITA**

Para realizar la inscripción acceda al apartado de formación en la web de COLVEMA [www.colvema.org](http://www.colvema.org) identificándose previamente