



# Curso online con experto CONTROL DE SALMONELLA EN LA INDUSTRIA PORCINA EN ESPAÑA

La elevada prevalencia de *Salmonella* en la cadena de producción porcina en España (granjas y canales en matadero) constituye un problema y un desafío para un sector netamente exportador. Más aun, teniendo en cuenta que no existe un programa de control del patógeno a nivel nacional. Por ello, son las propias industrias del sector las que deben tomar la iniciativa para mitigar y controlar el potencial riesgo de contaminación por *Salmonella* en sus productos.

## OBJETIVOS

El objetivo principal del curso es proporcionar los conocimientos básicos y avanzados necesarios para poder abordar el control de *Salmonella* en la cadena de producción porcina. al finalizar este curso los alumnos serán capaces de:

- Comprender la idiosincrasia de la infección por *Salmonella* en el cerdo.
- Saber cómo abordar la elección e interpretación de las técnicas de diagnóstico laboratorial.
- Conocer las claves para el control efectivo de la infección en las dos fases de la producción más relevantes: la granja y las post-granja (transporte, corrales de espera y matadero).

## AUTOR: HÉCTOR ARGÜELLO

Licenciado en Veterinaria en 2007 y Doctor en 2013 por la Universidad de León en el departamento de Sanidad Animal por la tesis doctoral "Salmonelosis porcina en España: factores de riesgo en reproductores, estrategias de control en cebo y la importancia del sacrificio".

Desde febrero de 2016 es investigador post-doctoral Juan de la cierva Formación en el grupo de investigación Genómica y Biotecnología Animal de la Universidad de Córdoba (España), donde participa en el estudio de la interacción patógeno-hospedador en enfermedades entéricas del cerdo con especial interés en los mecanismos de invasión y el rol de la microbiota en la infección.

Ha trabajado como investigador en la Universidad de León (2007-2013) y en el Dpto. de Seguridad Alimentaria del Teagasc, Irlanda (2013-2016).

### DURACIÓN

6 horas

### FECHAS

Del 12 de septiembre al 16 de octubre de 2019

### PRECIOS

Precio para colegiados  
42€

Precio para otros veterinarios  
182 €

### LUGAR

online



Curso online con experto

# CONTROL DE SALMONELLA EN LA INDUSTRIA PORCINA EN ESPAÑA

## CONTENIDO

### MÓDULO 1

**EL PATÓGENO, LA INFECCIÓN EN EL CERDO, LA SITUACIÓN EN ESPAÑA Y EN EL MUNDO.**

- Características de Salmonella.
- Infección por Salmonella en el ganado porcino.
- Prevalencia en España y Europa.
- Legislación vigente y planes de control.

### MÓDULO 2

**EL DIAGNÓSTICO DE LA INFECCIÓN EN CERDO, LA DETECCIÓN EN AMBIENTE, CANALES Y CARNE.**

- Principales técnicas de diagnóstico que se pueden utilizar en la actualidad, su idiosincrasia, ventajas/desventajas, cuándo son útiles y qué información nos aportan.

### MÓDULO 3

**CLAVES PARA EL CONTROL EN GRANJA. EVALUACIÓN CRÍTICA DE LAS PRINCIPALES ESTRATEGIAS DE CONTROL.**

- Medidas de control en granja (bioseguridad, antimicrobianos no antibióticos, higiene, vacunas, ácidos, etc.), utilidad real, eficacia, cuándo y cómo aplicarlas.

### MÓDULO 4

**IMPORTANCIA Y CONTROL EN LAS FASES POST-GRANJA**

- Relevancia del transporte, corrales de espera y faenado de las canales en el matadero.
- Claves para minimizar el riesgo de transmisión de Salmonella, contaminación del ambiente y finalmente de las canales.

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

**Más información en:**

**Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid**

C/ Maestro Ripoll, nº 8. 28006 Madrid

Tel. 914 1120 33 Ext 0224

[cursos@colvema.org](mailto: cursos@colvema.org)

[www.colvema.org](http://www.colvema.org)