

CURSO

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL PARA EL CONTROL SANITARIO OFICIAL EN LA UNIÓN EUROPEA



León, del 19 de abril al 1 de junio de 2007



SAVEGA

EXCLUSIVAS GANADERAS
PRODUCTOS ZOOSANITARIOS

CORRECTORES VITAMÍNICOS - MINERALES

LÍNEA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

DISTRIBUCIÓN DE LOS PRINCIPALES
LABORATORIOS DE VETERINARIA

C/. Cipriano de la Huerga, 12
24004 LEÓN

Teléfono: 987 26 12 63

Fax: 987 26 12 63

Móvil: 629 829 218



CURSO

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL PARA EL CONTROL SANITARIO OFICIAL EN LA UNIÓN EUROPEA

León, del 19 de abril al 1 de junio de 2007

ORGANIZAN:

- Instituto de Estudios de Ciencias de la Salud de Castilla y León.
- Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria. Junta de Castilla y León.
- Dirección General de la Producción Agropecuaria. Junta de Castilla y León.
- Colegio Oficial de Veterinarios de León.
- Sindicato de Veterinarios de León.

COLABORAN:

- Laboratorios SYVA
- AMA
- Comercial SAVEGA
- Previsión Sanitaria Nacional (PSN)
- BancoHerrero
- Aquimisa SL

Estructura del curso: 3 módulos de 36 horas (**curso total de 108 horas**), clases teóricas y visitas prácticas.

Lugar de celebración:

☞ Inauguración y clausura: **salón de actos de la Delegación Territorial** de la Junta de Castilla y León (Avda. Peregrinos s/n. León).

☞ Resto de ponencias: **Aula "Gordón Ordás"** (Edificio el Albéitar – Antigua Facultad de Veterinaria-. Avda. Facultad, 25. León).

Certificación: Un certificado de asistencia por módulo y uno por el curso completo.

Nota: Está en trámite la acreditación individual de cada uno de los módulos por la **Comisión de Formación Continuada** de las Profesiones Sanitarias de Castilla y León.

DIRECTOR DEL CURSO

D. José Luis Teresa Heredia

VICEDIRECTORES DEL CURSO

D. Manuel Martínez Domínguez
D. Alberto Caballero García

COORDINADORES DEL MÓDULO I

D. Jesús García Caballero
D. Ángel Alonso Díez

COORDINADORES DEL MÓDULO II

D. José Maturino Díez Vega
D. Joaquín Blanco de la Iglesia

COORDINADORES DEL MÓDULO III

D. Raúl Fernández González
D. Alfonso Fernández Fernández

SECRETARÍA

D. José María García Redondo

TESORERÍA

D. José Luis García Llamazares

INSCRIPCIONES

Cuotas de inscripción:

- **Hasta el día 9 de abril de 2007**
 - Veterinarios colegiados y/o afiliados a USAE
 - 180 € por módulo
 - 430 € curso completo (3 módulos)
 - Otras personas:
 - 200 € por módulo
 - 500 € curso completo (3 módulos)
- **A partir del día 10 de abril de 2007**
 - 200 € por módulo
 - 500 € curso completo (3 módulos)

Plazas limitadas que se adjudicarán por riguroso orden de inscripción hasta completar el aforo.

El pago de la inscripción se realizará mediante ingreso o transferencia bancaria, en concepto "Curso Cualificación Profesional para el Control Sanitario Oficial en la Unión Europea", en la cuenta:

Entidad bancaria: BancoHerrero
Cuenta número: **0081-5726-11-0001022505**

El precio incluye: Certificado de asistencia, CD con documentación, carpeta para anotaciones, desplazamientos a las visitas y comidas realizadas durante las mismas.

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

CURSO: CUALIFICACIÓN PROFESIONAL PARA EL CONTROL SANITARIO OFICIAL EN LA UNIÓN EUROPEA

Apellidos y nombre: _____

Titulación académica: _____

N.I.F.: _____ Teléfonos: _____

Domicilio: _____

Localidad: _____

Provincia: _____ C. Postal: _____

E-mail: _____@_____

Inscripción en:

Curso completo	<input type="checkbox"/>
Módulo I	<input type="checkbox"/>
Módulo II	<input type="checkbox"/>
Módulo III	<input type="checkbox"/>

Enviar justificante del pago de cuota y boletín de inscripción a la Secretaría del Curso:

COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE LEÓN.
C/ Fotógrafo Pepe Gracia s/n 24005-León
Tfno. 987 252322 - Fax. 987 202399
Correo electrónico: leon@colvet.es

MÓDULO I

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL



☞ **Día 19 de abril, en el salón de actos de la Delegación Territorial de León:**

✓ **ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN:** 16,30 horas

✓ **INAUGURACIÓN:** 17,30 horas

☞ **Días 20, 25, 26 y 27 de abril; 2 y 3 de mayo, Aula "Gordón Ordás"** (Edificio El Albéitar. Avda. Facultad, 25. León).

Horario de clases teóricas: de 17 a 21 horas.

Día 19 de abril

- ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN
- INAUGURACIÓN
Excmo. Sr. D. José Valín Alonso. Consejero de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.
- LEGISLACIÓN NACIONAL Y COMUNITARIA SOBRE SANIDAD ANIMAL.
D. Baudilio Fernández-Mardomingo Barriuso. Director General de Producción Agropecuaria. Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

Día 20 de abril

- PRINCIPIOS DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN. LA REFORMA DE 2003.
- LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN: MEDIDAS DE MERCADO, RESTITUCIONES A LA EXPORTACIÓN Y DETECCIÓN DEL FRAUDE.
D. Fidentino Reyero Fernández. Jefe del Servicio Territorial de Agricultura y Ganadería de León.

Día 25 de abril

- LAS BARRERAS COMERCIALES Y SANITARIAS EN EL COMERCIO MUNDIAL DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. ACUERDO SPS, CODEX ALIMENTARIUS, OIE, SISTEMA TRACES. SU RELACIÓN CON LA PAC.
- PRINCIPIOS, CONCEPTOS Y MÉTODOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN Y GESTIÓN DE LA CALIDAD PREVIA A LA COSECHA (BUENAS PRÁCTICAS AGRARIAS).
D^a. Marta García Pérez. Jefa de Dependencia del Área de Agricultura. Subdelegación del Gobierno de León.

Día 26 de abril

- FOMENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA: DENOMINACIONES DE ORIGEN, INDICACIONES GEOGRÁFICAS, MARCAS DE GARANTÍA, ETC.
- BIENESTAR ANIMAL DURANTE LA PRODUCCIÓN, EL TRANSPORTE Y EL SACRIFICIO. LEGISLACIÓN NACIONAL Y COMUNITARIA.
D. Eugenio Miranda Sevillano. Técnico Asesor del Servicio Territorial de Agricultura y Ganadería de León.

Día 27 de abril

- LA TRAZABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. SISTEMAS DE SEGUIMIENTO Y VIGILANCIA.
- CONTROL EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. NORMATIVA SOBRE ALIMENTACIÓN ANIMAL.
D^a. Inmaculada Méndez Martínez. Jefa de la Sección del Área de Higiene Ganadera. Dirección Gral. de Ganadería del MAPA.

Día 2 de mayo

- LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA EN CASTILLA Y LEÓN Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
- COMERCIALIZACIÓN AGRARIA Y ASOCIACIONISMO.
D^a. Carmen Suárez Montesinos. Directora General de Industrialización y Modernización Agraria. Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

Día 3 de mayo

- LEGISLACIÓN NACIONAL Y COMUNITARIA SOBRE SUSTANCIAS FARMACÉUTICAS DE USO VETERINARIO.
D. Odón Sobrino Abuja. Jefe del Servicio de Medios de Producción Ganaderos. Dirección General de Ganadería del MAPA.
- INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS EN LOS ANIMALES Y SUS PRODUCTOS.
D^a. Olga Mínguez González. Jefa del Servicio de Sanidad Animal. Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

Día 4 de mayo

VISITA A LA COOPERATIVA **COBADÚ** DE MORALEJA DEL VINO (ZAMORA).



MÓDULO II

SANIDAD AMBIENTAL, EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA



☞ **Días 8, 9, 10, 11, 14, 15 y 16 de mayo, Aula "Gordón Ordás"**
(Edificio el Albéitar. Avda. Facultad, 25. León).

Horario de clases teóricas: de 17 a 21 horas.

Día 8 de mayo

- CUESTIONES MEDIOAMBIENTALES EN RELACIÓN CON LOS RESIDUOS GANADEROS Y DE INDUSTRIAS AGRARIAS.
- CUESTIONES MEDIOAMBIENTALES EN RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (INCLUIDA LA GESTIÓN DE RESIDUOS).
D. Germán Bertrand Baschwitz. Director de Seguridad Alimentaria del Grupo Leche Pascual.

Día 9 de mayo

- AGUA Y SANIDAD AMBIENTAL. TIPOS DE RIESGOS. NORMATIVA PARA EL CONTROL DEL AGUA.
- LEGIONELOSIS Y SU PREVENCIÓN. OTRAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN HÍDRICA.
D. Enrique Estrada Vélez. Jefe del Servicio de Evaluación de Riesgos y Gestión de Alertas. Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de Castilla y León.

Día 10 de mayo

- CONTAMINACIÓN ABIÓTICA DE ALIMENTOS. TIPOS DE CONTAMINANTES. RIESGOS PARA LA SALUD. EJEMPLOS DE MEDIDAS DE CONTROL.
Dña. M^a. Rosario García Armesto. Profesora Titular del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de León.
- PRINCIPIOS DE LOS MÉTODOS DE PRUEBA MODERNOS Y SUS APLICACIONES PARA EL DIAGNÓSTICO.
D. Carlos Alonso Calleja. Profesor Titular del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de León.

Día 11 de mayo

- BIOESTADÍSTICA: NOCIONES BÁSICAS. ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA Y ANALÍTICA.
- PROCESAMIENTO DE DATOS Y APLICACIONES EPIDEMIOLÓGICAS DE LA BIOESTADÍSTICA. MÉTODOS CON VARIABLES CUALITATIVAS Y CUANTITATIVAS.
D. José Fernández Revuelta. Científico Titular del CSIC y Profesor Asociado de la Universidad de León.

Día 14 de mayo

- ZONOSIS DE IMPORTANCIA ALIMENTARIA. SITUACIÓN ACTUAL.
- ZONOSIS NO ALIMENTARIAS Y ENFERMEDADES EMERGENTES. LEGISLACIÓN NACIONAL Y COMUNITARIA SOBRE SALUD PÚBLICA VETERINARIA.
D. Elías F. Rodríguez Ferri. Catedrático del Departamento de Sanidad Animal de la Universidad de León.

Día 15 de mayo

- ASPECTOS SIGNIFICATIVOS EN RELACIÓN CON LAS EETs. LEGISLACIÓN Y SITUACIÓN ACTUAL.
- TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA SALUD PÚBLICA VETERINARIA.
D. Juan José Badiola Díez. Catedrático del Departamento de Patología Animal de la Universidad de Zaragoza y Presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España.

Día 16 de mayo

- EPIDEMIOLOGÍA Y DIAGNÓSTICO. CAUSALIDAD. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS. MEDIDAS DE ASOCIACIÓN.
D^a. Ana Carmen Berjón Barrientos. Técnico Facultativo Superior de Epidemiología. Servicio Territorial de Sanidad y B. S. de León.
- INVESTIGACIÓN DE BROTES DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS EN LOS HUMANOS. DINÁMICA DEMOGRÁFICA DE LA INFECCIÓN Y LA INTOXICACIÓN. SISTEMAS DE SEGUIMIENTO Y VIGILANCIA.
D. Julio Ramos Tejera. Jefe de Sección de Epidemiología. Servicio Territorial de Sanidad y B. S. de León.

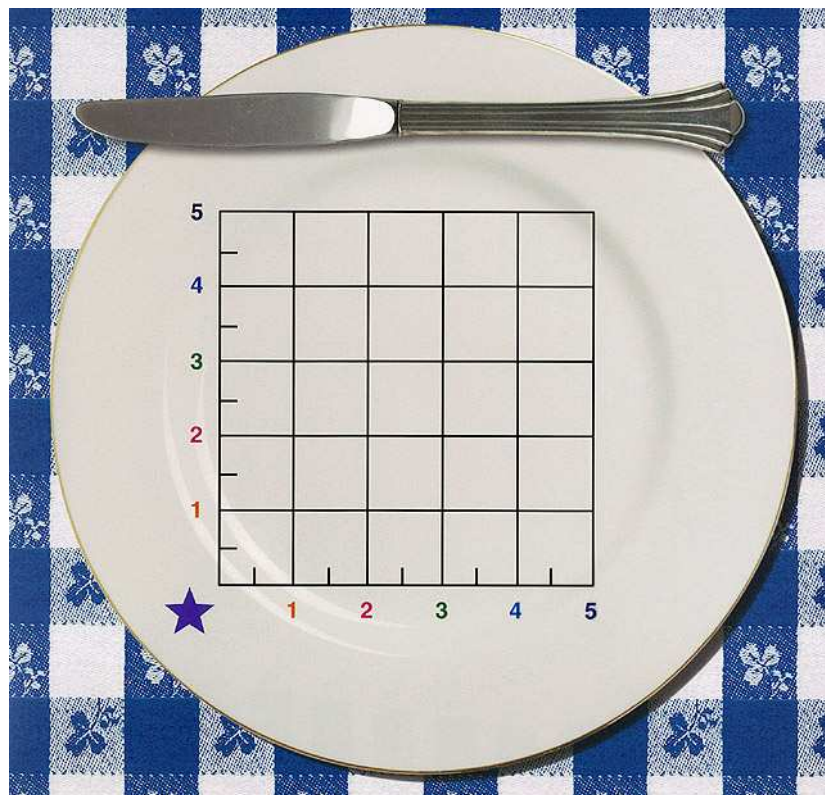
Día 17 de mayo

VISITA AL **CENTRO DE TRATAMIENTO DE RESIDUOS (CTR)** DE SAN ROMÁN DE LA VEGA (LEÓN).



MÓDULO III

EL APPCC Y LOS SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



☞ **Días 21, 22, 23, 28, 29, 30 y 31 de mayo, Aula "Gordón Ordás"**
(Edificio el Albéitar. Avda. Facultad, 25. León).

Horario de clases teóricas: de 17 a 21 horas.

☞ **Día 1 de junio, en el salón de actos de la Delegación Territorial de León:**

✓ **CLAUSURA**

Día 21 de mayo

- **LA TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**
D. Nicanor Martín Velázquez. Responsable del Departamento de consultoría de AQUIMISA SL.
- **PRINCIPIOS DE LA FORMACIÓN DEL PERSONAL QUE TRABAJA EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. LOS PLANES DE FORMACIÓN. LEGISLACIÓN.**
D. Antonio Calvo Blanco. Jefe del Servicio de Ordenación y Autorizaciones Sanitarias. Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de Castilla y León.

Día 22 de mayo

- **PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS PELIGROS DE ORIGEN ALIMENTARIO PARA LA SALUD HUMANA.**
D. José Antonio Miranda Montero. Jefe de la Sección de Higiene de los Alimentos y Sanidad Ambiental. Servicio Territorial de Sanidad y B. S. de Burgos.
- **FUNDAMENTOS DE LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA.**
D. Carlos Alonso Calleja. Profesor Titular del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de León.

Día 23 de mayo

- **LEGISLACIÓN NACIONAL Y COMUNITARIA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA. LOS NUEVOS REGLAMENTOS DE HIGIENE.**
- **NORMATIVA PARA LA ORGANIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES DE ALIMENTOS.**
D. José Ignacio Arranz Recio. Director Ejecutivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo.

Día 28 de mayo

VISITA A GUIJUELO (SALAMANCA). **Estación Tecnológica de la Carne**, Matadero **MAGUISA** y Fundación de Grasas **REMANSA**.

Día 29 de mayo

- SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: REQUISITOS PREVIOS. PROMOCIÓN Y APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE).
- PRINCIPIOS, CONCEPTOS Y MÉTODOS DEL ANÁLISIS DEL RIESGO Y DEL SISTEMA APPCC. SU UTILIZACIÓN A LO LARGO DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y LA CADENA ALIMENTARIA.

D. Pedro Redondo Cardeña. Jefe de la Sección de Alertas e Incidencias. Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de Castilla y León.

Día 30 de mayo

- PRINCIPIOS, CONCEPTOS Y MÉTODOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA.

D^a. Beatriz Lombó Álvarez. Jefa de Seguridad de Calidad de Kraft Foods España SLU.

- EMPLEO DE CULTIVOS DE MICROORGANISMOS INICIADORES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

D. Pedro Rubio Nistal. Catedrático de Enfermedades Infecciosas de la Universidad de León. Socio Fundador de "Bioges Starters SA".

Día 31 de mayo

- AUDITORÍA Y EVALUACIÓN LEGAL DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMAS DE SEGUIMIENTO Y VIGILANCIA.

- INFORMACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA EN MATADEROS.
D. Juan José Lozano Barriuso. Coordinador de Servicios de la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de Castilla y León.

Día 1 de Junio

- PRINCIPIO DE CAUTELA E INQUIETUDES DEL CONSUMIDOR.
D^a. Clara Berbel Hernández. Directora de la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de Castilla y León.
- CLAUSURA DEL CURSO.
D^a. Clara Berbel Hernández.





Aquimisa S.L.



ANÁLISIS DE ALIMENTOS

- Análisis microbiológicos y físico químicos.
- Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC)
- Solicitud de Autorizaciones Sanitarias de Funcionamiento y Número de Registro Sanitario
- Sistemas de Aseguramiento de la Calidad
- Sistemas de Seguridad Alimentaria (IFS, BRC, ISO 22.000)

LABORATORIO ACREDITADO POR ENAC

C/Hoces del Duratón, Parc.71
P.I. El Montalvo II
37008 – Salamanca
Telf.: 923-193343
Fax : 923-191693

C/ La Resina, 39, nave 11
28021 - Madrid
Telf.: 91-7109821
Fax.: 91 5051841
www.aquimisa.com



ORGANIZAN



COLABORAN



BancoHerrero



Aquimisa S.L.