

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

febrero/junio de 2021

El Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora, siempre ha tenido entre sus objetivos, formar a los profesionales de una manera integral en el ámbito del Control Oficial, la calidad y la gestión de la Seguridad Alimentaria, partiendo de la producción primaria y finalizando con la comercialización de las producciones agroalimentarias, perfeccionando los conocimientos adquiridos con anterioridad en los estándares de la industria alimentaria y su proceso de certificación.

COMITÉ ORGANIZADOR:

D. Victorio Lobo Carnero
D. José Manuel Alonso Arribas
D. Carlos Díez Valle
D^a. María Teresa Juárez Blanco
D^a. Elena Laguno Crespo
D. Pedro García Calderón
D^a. Lucía Martín Rodríguez
D^a. Julia E. González Temprano

El III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2021, constará de tres módulos con un total de **108 horas lectivas**.

MÓDULOS	FECHAS	HORAS LECTIVAS	IMPORTE MÓDULO
Módulo I	15/02/21-28/03/21	35	175 €
Módulo II	05/04/20-15/05/21	34	175 €
Módulo III	17/05/21-30/06/21	39	175 €

IMPORTE TOTAL DEL PROGRAMA: 450 €

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

COLABORA



ORGANIZA



Avda. del Príncipe de Asturias, 9 entreplanta . 49012 Zamora
Teléfonos 980522242- Móvil: 619049079/zamora@colvet.es - www.colveza.es

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

febrero/junio de 2021

MÓDULO I

FECHAS: 15 de febrero/28 de marzo de 2021.

HORAS LECTIVAS: 35

	TEMAS	PONENTE	HORAS
TEMA 1	HIGIENE EN LA EXPLOTACIÓN	de Celis Martínez, Patricia GESCAL.	4
TEMA 2	BIENESTAR ANIMAL EN LA EXPLOTACIÓN EN VACUNO LECHERO		
TEMA 3	TRAZABILIDAD Y CONTROL LECHERO EN EXPLOTACIÓN		
TEMA 4	ZONOSIS VINCULADAS A PRODUCTOS LÁCTEOS		
TEMA 5	PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA LECHE CRUDA	Muñoz Lebrato, María Ángeles Servicio de Producción Ganadera. Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.	2
TEMA 6	CONTROL OFICIAL EN LA INDUSTRIA LÁCTEA	Villalón Blanco, Juan Carlos Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria. Consejería de Sanidad.	2
TEMA 7	REQUISITOS Y CONTROL OFICIAL PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS		
TEMA 8	SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	Esteban Cabornero, Oscar J. Calidad at Grupo Entrepinares, S.L.U.	4
TEMA 9	ETIQUETADO Y CERTIFICADOS DE CALIDAD		
TEMA 10	NUEVOS PRODUCTOS LÁCTEOS Y SU TECNOLOGÍA	González, Lourdes Lácteos Cobreros	4
TEMA 11	NUEVOS TIPOS DE BEBIDAS VEGETALES. REPERCUSIÓN Y ADAPTACIÓN DEL SECTOR LÁCTEO		
TEMA 12	BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES DE VACUNO DE CARNE	Fernández Calle, Luis Miguel Servicio de Sanidad Animal. Junta de Castilla y León.	1
TEMA 13	BIENESTAR ANIMAL EN LA EXPLOTACIÓN DE PORCINO	Higuera Pascual, Miguel Ángel Anprogapor.	1
TEMA 14	BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES DE PEQUEÑOS RUMIANTES	Martínez Sanmiguel, Francisco Técnico veterinario	1
TEMA 15	BIOSEGURIDAD EN EXPLOTACIONES DE PEQUEÑOS RUMIANTES	Blanco Fernández, M ^a . Ángeles Consorcio Promoción del Ovino.	2
TEMA 16	PROGRAMAS SANITARIOS EN EXPLOTACIONES DE LAGOMORFOS	Díez Valle, Carlos Jefe de Servicio de Agricultura y Ganadería Diputación Provincial de Zamora.	1
TEMA 17	BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES DE AVES DE CARNE	Fernández Calle, Luis Miguel Servicio de Sanidad Animal. Junta de Castilla y León.	1
TEMA 18	BIENESTAR ANIMAL EN EL TRANSPORTE DE PORCINO	Higuera Pascual, Miguel Ángel Anprogapor	1
TEMA 19	CONTROL OFICIAL EN MATADERO	Borge de Castro, Álvaro Jefe de Sección de Protección de la Salud de la Junta de Castilla y León.	2
TEMA 20	INSPECCIÓN VETERINARIA DE CARNES DE ORIGEN SILVESTRE	Díez Valle, Carlos Jefe de Servicio de Agricultura y Ganadería Diputación Provincial de Zamora.	1
TEMA 21	TRAZABILIDAD DE LA INDUSTRIA CÁRNICA	Vieira Aller, Ceferina Investigadora. Estación Tecnológica de la Carne. Área de Innovación y Optimización de Procesos. Instituto Tecnológico Agrario (ITACyL)	3
TEMA 22	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS		
TEMA 23	CONTROL OFICIAL DE COMIDA ELABORADA	Domínguez Salvador, Fernando Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.	3
TEMA 24	CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN		
TEMA 25	NUEVAS TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN		
VISITA	VISITA TÉCNICA LECHE		2

COLABORA



ORGANIZA



Avda. del Príncipe de Asturias, 9 entreplanta . 49012 Zamora
Teléfonos 980522242- Móvil: 619049079 / zamora@colvet.es - www.colvet.es

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

febrero/junio de 2021

MÓDULO II

FECHAS: 5 de abril / 15 de mayo de 2021.

HORAS LECTIVAS: 34

TEMAS		PONENTE	HORAS
TEMA 1	LA EJECUCIÓN DE POLÍTICA PESQUERA COMÚN: APLICACIÓN DEL REGLAMENTO DE CONTROL EN ESPAÑA	Míguez Baños, José Pelayo Director técnico del Centro Analítico Míguez Muiños	2
TEMA 2	REQUISITOS PARA BUQUES DE PESCA Y PUNTOS DE CONTROL		
TEMA 3	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA DEL PESCADO Y LOS PRODUCTOS DE PESCA	Cuéllar Herrera, Antonio Veterinario de la Unidad Regional. Dirección General de Salud Pública.	3
TEMA 4	INSPECCIÓN Y CONTROL DEL PESCADO Y LOS PRODUCTOS DE PESCA		
TEMA 5	BIOTOXINAS MARINAS	Reguera, Mónica Centro Analítico Míguez Muiños	3
TEMA 6	BIENESTAR Y CONTROL SANITARIO EN PISCIFACTORÍAS		
TEMA 7	ALIMENTACIÓN PERMITIDA EN ACUICULTURA		
TEMA 8	PELIGROS ASOCIADOS AL CONSUMO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE PESCA. PRINCIPALES ZONOSIS E INTOXICACIONES	Míguez Baños, José Pelayo Director técnico del Centro Analítico Míguez Muiños	1
TEMA 9	ESPECIES COMERCIALES ADMITIDAS EN ESPAÑA. DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y REQUISITOS DE VENTA	Cuéllar Herrera, Antonio Veterinario de la Unidad Regional. Dirección General de Salud Pública.	1
TEMA 10	CONTROL E INSPECCIÓN EN INDUSTRIA CONSERVERA	Reguera, Mónica Centro Analítico Míguez Muiños	1
TEMA 11	BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES DE AVES DE PUESTA	Domínguez González, Miguel Ángel Veterinario. Especialista en Aves.	1
TEMA 12	LA ALIMENTACIÓN EN PONEDORAS Y LA CALIDAD DEL HUEVO. HUEVOS ENRIQUECIDOS	González González, Francisco Javier Grupo Nutreco	2
TEMA 13	BIOSEGURIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVOS. LA SALUD DE LAS GALLINAS ES LA CALIDAD DEL HUEVO	Rodríguez Ferri, Elías Fernando Catedrático de Sanidad Animal. Universidad de León	1
TEMA 14	CONTROL SANITARIO EN EXPLOTACIONES DE AVES DE PUESTA	Domínguez González, Miguel Ángel Veterinario. Especialista en Aves	1
TEMA 15	EL HUEVO Y LOS RIESGOS SANITARIOS. ZONOSIS	Rodríguez Ferri, Elías Fernando Catedrático de Sanidad Animal. Universidad de León	1
TEMA 16	CATEGORÍAS DE LOS HUEVOS. REQUISITOS EXIGIBLES DE LOS HUEVOS Y LOS CENTROS DE EMBALAJE	Román Sánchez, Luis Fernando Veterinario	6
TEMA 17	TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO DEL HUEVO. REQUISITOS EN RESTAURACIÓN.		
TEMA 18	ADITIVOS AUTORIZADOS EN HUEVO Y CANTIDADES MÁXIMAS DE CONTAMINANTES DETERMINADOS		
TEMA 19	OVOPRODUCTOS. REQUISITOS DE ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.		
TEMA 20	SANDACH EN HUEVO		
TEMA 21	ADITIVOS	Campo Santana, Raquel Dra. en Veterinaria. Técnico Facultativo Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública.	3
TEMA 22	CONTROL DE CONTAMINANTES Y ALÉRGICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
TEMA 23	ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Rodríguez Bernaldo de Quirós, Ana Sendón García, Raquel Dpto. Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Santiago.	3
TEMA 24	REDES DE ALERTA ALIMENTARIA	Campo Santana, Raquel Dra. en Veterinaria. Técnico Facultativo Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública.	1
TEMA 25	CONTROL SANITARIO EN LOS CAMPAMENTOS MILITARES DE GUERRA Y EN SITUACIONES DE CATÁSTROFE	Tabanera de Lucio, Agustín Teniente Coronel Veterinario. Jefe del Servicio de Microbiología del Centro Militar de Veterinaria de la Defensa. Madrid	2

COLABORA



ORGANIZA



Avda. del Príncipe de Asturias, 9 entreplanta . 49012 Zamora
Teléfonos 980522242- Móvil: 619049079 / zamora@colvet.es - www.colvet.es

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

febrero/junio de 2021

VISITA

Visita práctica a matadero

2

MÓDULO III

FECHAS: 17 de mayo/30 de junio de 2021.

HORAS LECTIVAS: 39

TEMAS		PONENTE	HORAS
TEMA 1	NUEVOS ALIMENTOS DE ORIGEN VETEGAL	Fernández Vasallo, Carlos Gerente de desarrollo de la Empresa Molendum Ingredientes. Grupo Dacsa. Zamora	4
TEMA 2	PROCESADO Y ELABORACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS ALTERNATIVOS A LA CARNE DERIVADOS DE LOS CEREALES		
TEMA 3	NORMAS AIB. NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA DE CEREALES Y PANIFICADORAS		
TEMA 4	RITUAL HALAL Y KOSHER EN LA INDUSTRIA CEREALÍSTICA PRODUCTORA DE ALIMENTOS.	Escudero Almaraz, Cristina Responsable de Calidad y Seguridad alimentaria en Molendum Ingredients. Zamora	1
TEMA 5	CONTROL OFICIAL SANITARIO EN EXPLOTACIONES APÍCOLAS	Moreno Romero, María Dolores Lda. Veterinaria. Especialista en Sanidad y Producción Apícola.	4
TEMA 6	REQUISITOS DE SANIDAD E HIGIENE EN LA MIEL.		
TEMA 7	TRAZABILIDAD. CONTROL DE CALIDAD Y COMERCIALIZACIÓN DE LA MIEL. ETIQUETADO.		
TEMA 8	BIENESTAR Y ALIMENTACIÓN EN EXPLOTACIONES DE CARACOLES	Fontanillas Pérez, Juan Carlos Director de la Sec. Dptal. de Veterinaria. Dpto Fisiología. Facultad Veterinaria de Madrid.	3
TEMA 9	PELIGROS ASOCIADOS AL CONSUMO DE CARACOLES EN ALIMENTACIÓN HUMANA. COMERCIALIZACIÓN DE CARACOLES. FURTIVISMO Y MERCADO ILEGAL.		
TEMA 10	RANICULTURA, CRÍA Y MANEJO EN EXPLOTACION	Simón, Fabian Director de Proyectos Ferod Barrio Nieves, José Antonio Veterinario	3
TEMA 11	PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCIÓN DE RANAS		
TEMA 12	LAS SETAS COMESTIBLES EN LA CADENA ALIMENTARIA “DEL CAMPO A LA MESA”.	Castro Alfageme, Santiago de Jefe de Servicio de Ordenación y Estructura Sanitaria Ganadera. Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León.	2
TEMA 13	CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE SETAS Y SU CONTROL OFICIAL		
TEMA 14	LA PROBLEMÁTICA DE LOS INSECTOS EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTRASTACIÓN DEL VALOR NUTRICIONAL	Alonso Calleja, Carlos Profesor Titular del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. ULE.	2
TEMA 15	CORONAVIRUS ANIMALES Y DE ORIGEN ANIMAL EN PANDEMIA	Rodríguez Ferri, Elías Fernando Catedrático de Sanidad Animal. Universidad de León	2
TEMA 16	LAS NUEVAS LEYES EUROPEAS DE SANIDAD ANIMAL QUE ENTRARÁN EN VIGOR EN ABRIL DEL 2021.	Domínguez Orive, Francisco Javier Policy Officer – Unidad G2 de la Comisión Europea, Área de Sanidad y Bienestar Animal.	5
TEMA 17	GESTIÓN DE RIESGOS SOBRE CAMPILOBACTER Y OTROS ORGANISMOS EN CARNE DE AVES.		
TEMA 18	INSPECCIÓN FRONTERIZO AUTORIZADO (PIF). EVALUACIÓN DE RIESGOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. EJERCICIOS PRÁCTICOS.		
TEMA 19	MARCAS DE CALIDAD. I.G.P., D.O, E.T.G y PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.	Palacios Riocerezo, Carlos Profesor Ayudante Doctor en Universidad de Salamanca	2
TEMA 20	CONTROL SANITARIO DE AGUA POTABLE DE ACUÍFERO Y DE MAR.	Gutiérrez Fernández, M^a. Yolanda Profesora Escuela Politécnica Superior de Zamora	1
TEMA 21	RESPONSABILIDAD CIVIL Y PENAL DEL VETERINARIO EN LA INSPECCIÓN SANITARIA.	Jimenez Alonso, Juan José Asesor Jurídico Colvet	2
TEMA 22	BACTERIAS RESISTENTES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: UN RIESGO REAL. ¿QUÉ PUEDES HACER?	Muñoz Madero, Cristina Departamento de medicamentos de uso veterinario. Jefe de Servicio Eficacia. Coordinador del Plan Nacional de Antibióticos	4
TEMA 23	EL FUTURO DE LAS HERRAMIENTAS TERAPÉUTICAS: NUEVAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN, NUEVAS POSIBILIDADES DE PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO.		
VISITA	VISITA TÉCNICA CEREALES		4

COLABORA



ORGANIZA



Avda. del Príncipe de Asturias, 9 entreplanta . 49012 Zamora
Teléfonos 980522242- Móvil: 619049079 / zamora@colvet.es - www.colvet.es

III PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

febrero/junio de 2021

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Apellidos y nombre:

N.I.F.:

Profesión:

Teléfonos:

Domicilio:

Localidad:

Provincia:

C. Postal:

E-mail:

Realizo la inscripción a (marcar con una X lo que corresponda):

Módulo I ☐ Módulo II ☐ Módulo III ☐

Programa completo ☐

La inscripción incluye:

- Documentación.
- Desplazamiento visitas técnicas.
- Certificado (**Para la obtención del certificado es necesario asistir al menos al 80% de las horas lectivas**).

El plazo de inscripción para el programa completo finalizará el día 31 de enero de 2021.

Cuenta de Ingreso: IBAN: ES72 3085 0011 1410 9648 1526
Inscripciones e información en zamora@colvet.es

COLABORA



ORGANIZA



Avda. del Príncipe de Asturias, 9 entreplanta . 49012 Zamora
Teléfonos 980522242- Móvil: 619049079/zamora@colvet.es - www.colvet.es