



ILUSTRE·COLEGIO
OFICIAL·DE
VETERINARIOS
DE·VALENCIA

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A
LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

3ª Edición



**Lugar de celebración: Ilustre Colegio Oficial de
Veterinarios de Valencia
Av. Cid, 62-1ª planta
(Salón de Actos)**

Fechas: del 21 al 30 de octubre de 2019.



Curso Acreditado en el Sistema Nacional de Salud



OBJETIVOS DEL CURSO

Dotar al alumno de conocimientos fundamentados sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, a través de una visión amplia del tema, aplicable a empresas con actividades en diferentes sectores y fases de la cadena alimentaria.

Capacitar al alumno para interpretar y aplicar correctamente la normativa vigente sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Reglamento (CE) nº 2073/2005) en el contexto de la legislación comunitaria (Paquete de Higiene) y en el ámbito del mercado alimentario nacional, comunitario y con terceros países.

Capacitar al alumno para evaluar el sistema de autocontrol aplicado en las empresas con respecto al cumplimiento de los criterios microbiológicos, la detección de resultados insatisfactorios y la aplicación de las medidas correctoras correspondientes.

HORAS LECTIVAS

- ❖ 28 horas.
- ❖ Control mediante firma diaria. Mínimo exigido 80% asistencia.

MATRÍCULA

- ❖ Veterinarios colegiados en Valencia, Alicante y Castellón 80€
- ❖ Colegiados de otras profesiones sanitarias relacionadas con la materia: 120€.
- ❖ Entidad bancaria: Sabadell
- ❖ Nº Cuenta: ES38 0081 0186 4700 0138 1840

PLAZO DE INSCRIPCIÓN

- ❖ Hasta el 18 de octubre de 2019.
- ❖ 40 plazas.
- ❖ Admisión por riguroso orden del registro de entrada en las oficinas del Colegio, teniendo preferencia los colegiados del ICOVV.

CONTACTO

- ❖ Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Valencia, Av. Cid, 62 – 1ª planta, 46018 València.
- ❖ Teléfono: 963990330
- ❖ Fax: 963500007
- ❖ Correo electrónico: cursos@icovv.com

ROGRAMA DEL CURSO

Data	Horari / Horario	Continguts	Nom del docent, qualificació
Fecha		Contenidos	Nombre del docente, cualificación
21/10/2019	16.00-16.15	Presentación del curso	Cristina Alapont Gutiérrez
	16.15-18.15	Concepto de criterio microbiológico: componentes	Cristina Alapont Gutiérrez <i>Doctora en Ciencias de la Salud</i>
	18:15 – 20:00	Planificación de muestreos microbiológicos de Control Oficial: Risk Ranking	Rosario Baguena Montesinos <i>Doctora en Farmacia</i>
22/10/2019	16:00 – 18:00	Directrices de aplicación del Reglamento (CE) nº 2073/2005	Alicia Rubio González Licenciada en Veterinaria
	18:00 – 20:00	Detección de STEC por PCR a tiempo real.	M ^a Luisa Camaró Sala <i>Licenciada en Químicas</i>
23/10/2019	16:00 – 17:00	Importancia de la contaminación microbiológica de las superficies de canales. Origen de la contaminación durante sacrificio y faenado.	Bernardo Martínez Navalón <i>Doctor en Veterinaria</i>
	17:00 – 18:00	Principales factores que influyen en el recuento microbiano de superficie de canales: método y personal de muestreo, estación del año, especie animal, fase de la cadena, orden de sacrificio y dimensiones del matadero	Bernardo Martínez Navalón <i>Doctor en Veterinaria</i>
	18:00 – 20:00	Criterios Microbiológicos en Mataderos de Aves: <i>Salmonella</i> en carne fresca de aves de corral; <i>Campylobacter</i> en canales de pollo de engorde.	Fernando Martín Bernal <i>Licenciado en Veterinaria</i>



Data	Continguts	Nom del docent, qualificació	
Horari / Horario			
Fecha	Contenidos	Nombre del docente, cualificación	
24/10/2019	Prevalencia de <i>Campylobacter</i> en la cadena alimentaria en la Comunidad Valenciana	Sebastián Hernández de Luján <i>Doctor en Ciencias de la Salud</i>	
	16:00 - 17:00 h		
	Criterios Microbiológicos en Mataderos de ungulados: criterios aplicables, interpretación de resultados, métodos de muestreo, análisis de tendencias, medidas ante la detección de incumplimientos.	Pedro Sánchez Martínez <i>Doctor en Veterinaria</i>	
	17:00 – 20:00		
28/10/2019	Criterios Microbiológicos en el sector lácteo: criterios aplicables, interpretación de resultados, métodos de muestreo, análisis de tendencias, medidas ante la detección de incumplimientos.	Francisco González Edo <i>Licenciado en Veterinaria</i>	
	16:00 – 18:00		
		Caracterización del Riesgo de Listeria en productos listos para el consumo.	Alicia Rubio González <i>Licenciada en Veterinaria</i>
	18:00 – 20:00		
29/10/2019	Criterios microbiológicos aplicables en el sector de la pesca.	Cristina Alapont Gutiérrez <i>Doctora en Ciencias de la Salud</i>	
	16:00 – 18:00		
	Criterios microbiológicos aplicables a las frutas y hortalizas troceadas: criterios aplicables, implementación de controles para su aseguramiento, fuentes de actualización y retroalimentación de las evaluaciones de riesgos.	Francisco Andrés García <i>Ingeniero Químico</i>	
	18:00 – 20:00		
30/10/2019	Antibiorresistencias: estrategias a nivel	Alicia Rubio González <i>Licenciada en Veterinaria</i>	
	16:00 – 18:00		



Data	Horari / Horario	Continguts	Nom del docent, qualificació
Fecha		Contenidos	Nombre del docente, cualificación
		mundial y a nivel europeo.	
		Antibiorresistencias: estrategias a nivel nacional y a nivel de la Comunidad Valenciana	
	18:00 – 19:30	Antibiorresistencias: estudios laboratoriales de antibiogramas.	M ^a Luisa Camaró Sala <i>Licenciada en Química</i>
	19:30 – 20:00	Cuestionarios de evaluación. Cierre del curso.	Alicia Rubio González Cristina Alapont Gutiérrez



FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

D/D^a

Con domicilio en la localidad

C/. Pl. / Av.

Código Postal Teléfono

Email:

DNI Nº

Solicita la inscripción en el CURSO **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** a celebrar en el salón de actos del Colegio de Veterinarios de Valencia entre los días 21 y 30 de octubre de 2019.

..... a..... de..... de 201__.

Fdo.:

Colegiado núm. Enviar firmado, junto con el resguardo del ingreso, a:

Colegio Oficial de Veterinarios de Valencia

Av. Del Cid, 62 – 1º - 46018 Valencia

Fax: 963500007 – cursos@icovv.com

NOTA: No se admitirá ninguna inscripción si no va acompañada del resguardo del ingreso.

A los efectos de lo previsto en la Ley Orgánica 15/1999, de protección de datos de carácter personal, le informamos que los datos consignados por Ud. en el presente formulario, serán recogidos en un fichero cuyo responsable es el Colegio de Veterinarios de Valencia. Autoriza Ud. expresamente al Colegio de Veterinarios de Valencia a la comunicación de sus datos a los terceros, organismos públicos o privados, que resulten necesarios para la prestación de servicios de este colegio profesional. Ud. tiene derecho de acceso a dicho fichero y rectificación de sus datos personales que resulten erróneos u obsoletos. Igualmente tienen derecho de cancelación y oposición al tratamiento de sus datos personales. El ejercicio de estos derechos podrá efectuarlo dirigiéndose por escrito a: Colegio de Veterinario de Valencia.