



Jornada de bienestar animal y control de la salmonelosis porcina

Objetivos de la jornada

Promover la mejora de la seguridad alimentaria (control de la salmonelosis porcina) en granjas, mataderos y salas de despiece unido al control de bienestar animal.

El control de la Salmonelosis Porcina se basará en el control de las explotaciones porcinas y los mataderos en el cumplimiento de requisitos mínimos en cuanto a higiene y bioseguridad. Estos controles permitirán valorar la consecución de los objetivos de reducción de la contaminación por Salmonella en los animales y en las canales.

En el control de Bienestar Animal se valorará que se garantice el bienestar animal teniendo en cuenta las siguientes premisas: el funcionamiento biológico (sanidad, alimentación, confort físico y térmico), las infraestructuras, el estado emocional y el comportamiento. Hacer entender la relación entre el bienestar y la salud animal, así como la producción y las repercusiones económicas del bienestar animal.

Transmitir que ambos conceptos están correlacionados por la relación directa entre la prevalencia de Salmonella y el cumplimiento de los requerimientos básicos de Bienestar Animal.

PROGRAMA

Módulo I. Bienestar animal (2h)

1. Marco normativo Reglamento UE nº 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de sacrificio y otras normativas vigentes.
2. Concepto de Bienestar Animal: definiciones, funcionamiento biológico-estado emocional, comportamiento.
3. Bienestar Animal en granja: protocolos de seguimiento y valoración
4. Bienestar Animal durante el transporte y la espera: importancia, factores de stress y su reducción
5. Bienestar Animal durante el sacrificio: conducción y métodos de aturdimiento

Módulo II. Seguridad alimentaria (control Salmonella spp.) (2h)

1. Introducción

Tema 1. Importancia de la salmonelosis y marco legal europeo

Tema 2. Situación en España. Principales programas de control europeos

Tema 3. El género Salmonella: principales características

2. Alimentación animal

Tema 1. Higiene de los piensos

Tema 2. Prácticas de alimentación para el control de la infección

3. Explotaciones porcinas

Tema 1. Patogenia de la infección y métodos de diagnóstico

Tema 2. Epidemiología e implementación de un plan de control

4. Matadero y sala de despiece

Tema 1. Epidemiología de Salmonella durante el transporte y la espera en el matadero

Tema 2. Características de la contaminación por Salmonella en el Matadero

Fecha realización: martes 18 de febrero de 2014

Horario: de 15h a 19h

Lugar: Edificio Campus de Terrassa – C/ Colom, 1 (Terrassa)

Público: general

Precio inscripción: 45€

Ponentes:

Dra. Eva Creus, Directora de Agrogestiic www.agrogestiic.es

Irene Ferre, consultora sistemas de calidad, seguridad alimentaria y bienestar animal

ORGANIZADO POR :

CRESKA-UPC



**UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH**

**Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari**



COLABORA:



**UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH**

Campus de Terrassa



AGROGESTIIC

Seguridad alimentaria de la granja a la mesa

INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: info@cresca.upc.edu

<http://www.cresca.upc.edu>