



III CURSO DEL CAZADOR FORMADO en Sanidad Animal y manipulación higiénica de la carne de caza



Presentación

Dentro del Plan de Formación de la Escuela Madrileña de Caza se oferta el **II Curso del «Cazador Formado en Sanidad Animal y manipulación higiénica de la carne de caza»**

El objetivo del curso es transmitir a los cazadores madrileños unos conocimientos prácticos básicos sobre la sanidad animal de la fauna silvestre, sistemas de vigilancia sanitaria pasiva, bioseguridad en la actividad, gestión cinegética y manipulación higiénica de la carne de caza.

Con la participación de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Fecha

13 de marzo de 2020

De 16,00 a 20,00 h.

14 de marzo de 2020

De 10,00 a 14,00 h.



Ponentes

- Nicolas Urbani (Veterinario RFEC)
- Fco. Javier Muñoz (Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria)
- Juan Herrera (Director EEC)

Lugar

Federación Madrileña de Caza
Avda. Salas de los Infantes, 1
Salas 3 y 4 (Edificio El Barco)
28034 - Madrid



Precio

35,00 €

25,00 € (para federados)

El precio incluye: Manual del Cazador Formado y **diploma** firmado por la Dirección General de Biodiversidad y Recursos Naturales y la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

INFORMACIÓN Y MATRICULACIÓN

escuela@fmcaza.es



682.338.212 91.364.63.23

PROGRAMA

DÍA 13/03/2020

16.00 a 16.15h Presentación oficial.

16.15 a 17.15h Justificación y funciones del cazador formado en sanidad animal (Nicolás Urbani)

17.15 a 18.30 Aspectos sanitarios de la actividad cinegética

- Zoonosis y enfermedades compartidas con otras especies (ganado y silvestre de especial protección)
- Epidemiología de las enfermedades relevantes de la fauna silvestre cinegética.
- Causadas por virus: PPA, aujesky, enfermedad vírica del conejo, mixomatosis, etc...
- Causadas por bacterias: Tuberculosis, brucelosis, colibacilosis, botulismo, salmonelosis, tularemia, etc...
- Causadas por parásitos: triquinelosis, sarna, parasitosis gastrointestinales, cisticercosis, toxoplasmosis, miasis, infestaciones por garrapatas...
- Residuos ambientales: pesticidas (lindano, clorofacinona), dioxinas...

18.30 a 18.45h DESCANSO 15 MINUTOS

18.45 a 19.45h. Manipulación y control sanitario de la carne de caza (Javier Muñoz)

- Normas generales de higiene
- Control sanitario de la carne de caza en Madrid
- Manipulación higiénica de la carne de caza
- Principales alteraciones de la carne de caza

19.45 Cuestiones y preguntas



DÍA 14/03/2020

10 a 11h Principales especies cinegéticas, su situación en España y en Madrid (Juan Herrera)

- Situación y tendencia poblacional de los ungulados cinegéticos
- Situación y tendencia poblacional de los lagomorfos
- Situación y tendencia poblacional de las aves de caza

Nociones básicas sobre ecología de las especies cinegéticas, caza y sobreabundancia Reconocimiento del sexo y la edad en las especies cinegéticas

- Aves (gallinaceas, anatidas y columbiformes)
- Lagomorfos (conejo y liebre)
- Ungulados (jabalí, ciervo ,corzo ,cabra montés ,gamo y sarrio)

Claves para una gestión cinegética responsable desde el punto de vista sanitario (Juan Herrera)

- Gestión cinegética en terrenos abiertos
- Gestión cinegética en vallados cinegéticos
- Higiene de la alimentación y bebida suplementaria
- Bioseguridad aplicada a la actividad cinegética
- Definición concepto
- Sistemas de segregación (vallados, equipamientos exclusivos por especies...)
- Limpieza y desinfección (equipos, productos cárnicos, trofeos...)
- Relación específica con el sector ganadero

11 a 11.45 h Evisceración y despiece (Nicolás Urbani)

- Introducción: anatomía y fisiología básica (características del animal sano)
- Procedimiento en aves
- Procedimiento en lagomorfos
- Procedimiento en jabalí
- Procedimiento en rumiantes

11.45 a 12 DESCANSO 15 MINUTOS



12 a 13.15h. Patología: reconocimiento de alteraciones y lesiones más importantes (Nicolás Urbani)

- Alteraciones del comportamiento animal
- Alteraciones de origen traumático y mala praxis de faenado
- Alteraciones de origen ambiental
- Alteraciones por descomposición y proliferación bacteriana
- Alteraciones de origen infeccioso, parasitario, fúngico y carcinogénico

13.15 a 14h. Gestión de subproductos cinegéticos Categorización de los SANDACH cinegéticos y trofeos Sistemas de gestión autorizados (RD.50/2018) (Nicolás Urbani)

- Almacenamiento y recogida por gestor autorizado
- Deposito en muladar o en zonas de especial protección para aves necrófagas
- Enterramiento
- Otros...

Gestión documental: modelos para transporte de canales y SANDACH; y registros oficiales

Cuestiones y preguntas de los asistentes

Clausura del curso



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN
III CURSO DEL CAZADOR FORMADO
en Sanidad Animal y manipulación higiénica
de la carne de caza 13-14/03/2020

Nombre y apellidos:

Fecha de nacimiento:

D.N.I.:..... Nº licencia federativa:

Dirección:

CP: Población:

Provincia: País:

TfS :

E-mail:

Enviar boletín de inscripción junto con el resguardo de pago y fotocopia DNI

Federación Madrileña de Caza

Avenida Salas de los Infantes, 1

28034 - Madrid

Tlf. 91 364 63 23 Fax. 91 364 63 25

E-mail: escuela@fmcaza.es

HORARIO: DE 10.00 A 20.00 H DE LUNES A VIERNES

Forma de pago:

Transferencia bancaria :

Ibercaja c/c ES38 2085 9287 51 0300022999

ULTIMO DIA DE INSCRIPCION: 12/03/2020 20,00 H.

“A efectos de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos de Carácter Personal le informamos que sus datos personales van a ser incorporados a un fichero del que es responsable la FEDERACIÓN MADRILEÑA DE CAZA, con la finalidad de gestionar la asistencia al curso/evento que se solicita y de mantenerle informado de aquellos servicios que pudieran ser del interés de nuestros federados. Dichos datos podrán ser cedidos a los profesionales que organicen e impartan los cursos/eventos, tales como profesores o conferenciantes vinculados al mundo de la caza. Asimismo, las fotografías tomadas en el desarrollo del curso serán expuestas en la página web www.fmcaza.es. No obstante, le recordamos que dispone de sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos que podrá ejercer en nuestro domicilio”.

