

**PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2012:**  
**“Seguridad Alimentaria. Mecanismos de Control”.**

**EI PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2012**, constará de cuatro módulos individuales con un total 110 horas lectivas.  
 ô Solicitado reconocimiento de créditos de libre elección curricular (LEC) por la UNIVERSIDAD DE LEÓN.  
 ô Se ha solicitado también acreditación por la *Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Castilla y León*.  
 El importe de la inscripción al Programa completo es de 220 €.

MÓDULOS	FECHAS	HORAS LECTIVAS	IMPORTE INSCRIPCIÓN
<i>Módulo I:</i> <i>õSeguridad Alimentariaö.</i>	2 y 3 de marzo de 2012.	15	30 €
<i>Módulo II:</i> <i>õSalud y bienestar animal. Carnes y derivados. Mecanismos de controlö.</i>	11,12, 18 y 19 de mayo/ 1 y 2 de junio de 2012.	45	115 €
<i>Módulo III:</i> <i>õLeche cruda y productos lácteos. Huevos y derivados. Productos de la pesca. Mecanismos de controlö.</i>	28 y 29 de septiembre/ 19 y 20 de octubre de 2012.	25	65 €
<i>Módulo IV: :</i> <i>õLa seguridad alimentaria y sus procedimientosö.</i>	9, 10, 16 y 17 de noviembre de 2012.	25	65 €.

*La inscripción incluye: Documentación, diploma, comida y cafés.*

**PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2012:**

**õSEGURIDAD ALIMENTARIA. MECANISMOS DE CONTROLö.**

**MÓDULO I:**  
**õSeguridad Alimentariaö.**

Zamora, 2 y 3 de marzo de 2012.

**Lugar de celebración:**

Salón de Actos del Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora  
 (Avda. Príncipe de Asturias, 9-entreplanta-Zamora).

**COMITÉ ORGANIZADOR:**

- D. Victorio Lobo Carnero.  
*Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora*
- D<sup>a</sup>. Lidia Domínguez Pérez.  
*Vicesecretaria del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora.*
- D<sup>a</sup>. Elena Laguno Crespo.  
*Sección Social y Laboral del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora.*
- D. Justo Caramés Varela.  
 D<sup>a</sup>. Raquel Díez Flórez.  
 D. Leopoldo Rodríguez Mencía.  
*Veterinarios.*
- D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Jesús Tirado Nicolás.  
*Coordinadora del Programa.*

**PATROCINAN**



**ORGANIZA**



**COLABORAN**



# PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2012: MÓDULO I: SEGURIDAD ALIMENTARIA.

## Viernes, 2 de marzo de 2012.

9:00 h. Entrega de documentación.

9:45 h. Inauguración a cargo de **D. Agustín Álvarez Nogal**, *Director General de Salud Pública. Junta de Castilla y León.*

11:00 h. *Café.*

11:30 h. Tema 1.- EL CONTROL OFICIAL EN CASTILLA Y LEÓN .

**Ponente:** D<sup>a</sup>. María Concepción Domínguez Fernández. *Jefa de Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial. Junta de Castilla y León.*

12:00 h. Tema 2.- EL SECTOR AGROALIMENTARIO EN LA U.E. Y EN ESPAÑA. INDICADORES Y COMPOSICIÓN DE LA OFERTA. CONSUMO. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN. COMERCIO EXTERIOR. EXPERIENCIA PRÁCTICA DE UNA EMPRESA EN EL PROYECTO DE COMERCIALIZACIÓN FUERA DE ESPAÑA DE SUS PRODUCTOS.

**Ponente:** D<sup>a</sup>. Micaela García Tejedor. *Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

14:00 h. *Comida de trabajo.*

16:00 h. Tema 3.- LEGISLACIÓN ALIMENTARIA. LEGISLACIÓN EUROPEA (REGLAMENTOS DE HIGIENE, TRAZABILIDAD, PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN, ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE, ETC.). LEGISLACIÓN ALIMENTARIA NACIONAL. CONTROL OFICIAL (ACTAS, RECURSOS, PROCEDIMIENTO SANCIONADOR, ETC).

**Ponente:** D<sup>a</sup>. Micaela García Tejedor. *Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

17:30 h. Tema 4.- SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL REINO UNIDO: CONTEXTO Y RETOS PARA LO FUTURO (I).

ô La Agencia Británica de Seguridad Alimentaria: función y contexto (político y social).

ô La industria de la carne en el Reino Unido y organización de los controles oficiales.

ô El futuro de los controles oficiales de carne en mataderos – la experiencia en el Reino Unido y las actividades a nivel europeo.

**Ponente:** D. Francisco Javier Domínguez Orive. *Vice-Director Veterinario y Jefe de Estrategia (Higiene y Microbiología) de la Agencia Británica de Seguridad Alimentaria - Food Standards Agency (FSA).*

18:30 h. *Café.*

19:00 h. Tema 5.- SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL REINO UNIDO: CONTEXTO Y RETOS PARA LO FUTURO (II).

El futuro de los controles oficiales de carne en mataderos – la experiencia en el Reino Unido y las actividades a nivel europeo.

**Ponente:** D. Francisco Javier Domínguez Orive. *Vice-Director Veterinario y Jefe de Estrategia (Higiene y Microbiología) de la Agencia Británica de Seguridad Alimentaria - Food Standards Agency (FSA).*

## Sábado, 3 de marzo de 2012.

9:00 h. Tema 6.- SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL REINO UNIDO: CONTEXTO Y RETOS PARA LO FUTURO (III).

ô Estrategia de la FSA para reducir enfermedades de origen alimentario. (Control de Campylobacter en pollos, Listeria en fiambres, quesos blandos, etc...).

ô HACCP y su flexibilidad (Ejemplos de flexibilidad para SMEs del sector de la restauración/ minorista y para otros sectores como el de la carne).

ô Transparencia de los controles oficiales: el sistema de puntuación para establecimientos de hostelería y su desarrollo en otros sectores.

**Ponente:** D. Francisco Javier Domínguez Orive. *Vice-Director Veterinario y Jefe de Estrategia (Higiene y Microbiología) de la Agencia Británica de Seguridad Alimentaria - Food Standards Agency (FSA).*

14:00 h. *Clausura.*

### INSCRIPCIONES

Puede realizarse enviando los datos personales, (nombre, apellidos, dirección, teléfono, profesión), a través del e-mail o la página web del Colegio.

El ingreso de la inscripción deben realizarlo en:

Caja Rural de Zamora  
nº c/c **3085-0011-14-1096481526**

**COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE ZAMORA**  
Avda. Príncipe de Asturias, 9-Entreplanta -49012 Zamora  
Telefax: 980522242 Móvil: 619049079  
E-mail: zamora@colvet.es web: www.colveza.es

