



Jornada del benestar animal i control de la salmonel·losis porcina

Objectius de la jornada

Promoure la millora de la seguretat alimentària (control de la salmonel·losis porcina) en granges , escorxadors i sales de d'especejament unit al control de benestar animal .

El control de la Salmonel·losis Porcina es basarà en el control de les explotacions porcines i els escorxadors en el compliment de requisits mínims pel que fa a higiene i bioseguretat. Aquests controls permetran valorar la consecució dels objectius de reducció de la contaminació per Salmonel·la en els animals i en les canals.

En el control de Benestar Animal es valorarà que es garanteixi el benestar animal tenint en compte les següents premisses: el funcionament biològic (sanitat, alimentació, confort físic i tèrmic), les infraestructures, l'estat emocional i el comportament. Cal entendre la relació entre el benestar i la salut animal, així com la producció i les repercussions econòmiques del benestar animal.

Transmetre que ambdós conceptes estan correlacionats per la relació directa entre la prevalença de Salmonel·la i el compliment dels requeriments bàsics de Benestar Animal.

Programa

Mòdul I. Benestar animal (2h)

1. Marc normatiu Reglament UE nº 1099/2009 relatiu a la protecció dels animals en el moment de sacrifici i altres normatives vigents.
2. Concepte de Benestar Animal: definicions, funcionament biològic-estat emocional, comportament.
3. Benestar Animal en granja: protocols de seguiment i valoració
4. Benestar Animal durant el transport i l'espera: importància, factors d'estres i la seva reducció
5. Benestar Animal durant el sacrifici: conducció i mètodes d'aturdiment

Mòdul II. Seguretat alimentaria (control Salmonella spp.) (2h)

1. Introducció

Tema 1. Importància de la salmonel·losis i marc legal europeu

Tema 2. Situació a Espanya. Principals programes de control europeus

Tema 3. El gènere Salmonella: principals característiques

2. Alimentació animal

Tema 1. Higiene dels pinsos

Tema 2. Pràctiques d'alimentació pel control de la infecció

3. Explotacions porcines

Tema 1. Patogenia de la infecció i mètodes de diagnòstic

Tema 2. Epidemiologia i implementació d'un pla de control

4. Escorxador i sala d'especejament

Tema 1. Epidemiologia de Salmonella durant el transport i l'espera a l'escorxador

Tema 2. Característiques de la contaminació per Salmonella a l'escorxador

Data: dimarts 18 de febrer de 2014

Horari: de 15h a 19h

Lloc: Edifici Campus de Terrassa – C/ Colom, 1 (Terrassa)

Públic: general

Preu inscripció: 45€

Ponents:

Dra. Eva Creus, Directora de Agrogestió www.agrogestio.es

Irene Ferre, consultora sistemes de qualitat, seguretat alimentaria i benestar animal.

ORGANITZAT PER :

CRESKA-UPC



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

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



COL·LABORA:



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Campus de Terrassa



AGROGESTIIC

Seguridad alimentaria de la granja a la mesa

INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

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>