



II 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

16 y 17 de diciembre de 2019

De 16,00 a 20,00 h.



Ponentes

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

Lugar

Sala de Conferencias (Edificio de Oficinas)

Parque Deportivo Puerta de Hierro

Carretera La Coruña, Km. 7

28040 - Madrid

Latitud: 40.814156

Longitud: -3.766496



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 10/12/2019

16.00 a 16.30h Presentación oficial. Introducción

16.30 a 17.30h Justificación y funciones del cazador formado en sanidad animal

Bloque 1. La caza: gestión y sanidad

17.30 a 18h Caza en España: modelos de gestión cinegética

- Modalidades cinegéticas más representativas. Caza mayor y menor
- Producción cinegética
- Granjas cinegéticas
- Poblaciones manejadas
- Poblaciones naturales

18 a 18.15h DESCANSO 15 MINUTOS

18.15 a 20.00 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, aujeszky, 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, clorofacina), dioxinas...

Cuestiones y preguntas de los asistentes

INFORMACIÓN Y MATRICULACIÓN

escuela@fmcaza.es



682.338.212 91.364.63.23

DÍA 11/12/2019

16.00 a 16.30h Principales especies cinegéticas, su situación en España y en Madrid

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

16.30 a 17h Claves para una gestión cinegética responsable desde el punto de vista sanitario

- 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

Bloque 2. Actuación del cazador formado

17 a 18h. Manipulación y control sanitario de la carne de caza

- 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

18 a 18.15h DESCANSO 15 MINUTOS

18.15 a 18.45 h Evisceración y despique

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

18.45 a 19.15h. Patología: reconocimiento de alteraciones y lesiones más importantes

- 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

19.15 a 19.45h. Bloque 3. Gestión de subproductos cinegéticos

Categorización de los SANDACH cinegéticos y trofeos

Sistemas de gestión autorizados (RD.50/2018)

- 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

19.45 a 20h Clausura del curso



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN
II CURSO DEL CAZADOR FORMADO
en Sanidad Animal y manipulación higiénica
de la carne de caza 16-17/12/2019

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: 13/12/2019 20,00 H.

“A efectos de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 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”.

