



VIII 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 **VIII 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 Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental de la CAM.

Fechas

28-29 de Noviembre de 2022

De 16,00 a 20,00 h.



**Comunidad
de Madrid**

**CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE,
VIVIENDA Y AGRICULTURA**

DIRECCION GENERAL DE BIODIVERSIDAD Y
RECURSOS NATURALES

CONSEJERIA DE SANIDAD

DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA

Ponentes

- Nicolas Urbani (Veterinario RFEC)
- Fco. Javier Muñoz (Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental CAM)
- 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 40,00 € **MINIMO 15 INSCRIPCIONES PARA SU REALIZACION**
30,00 € (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



676.330.664 91.364.63.23

PROGRAMA

DÍA 1 (Lunes)

16.00 a 16.15 h Presentación oficial.

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

17.15 a 18.45 h

Aspectos sanitarios de la actividad cinegética (Nicolás Urbani)

- 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...

18.45 a 19.00 h DESCANSO 15 MINUTOS

19.00 a 20.00 h 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
- Limpieza y desinfección (equipos, productos cárnicos, trofeos...)
- Relación específica con el sector ganadero

20.00 h Cuestiones y preguntas



DÍA 2 (Martes)

16.00 a 16.30 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

16.30 a 17,45 h 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

17.45 a 18.00 h DESCANSO 15 MINUTOS

18.00 a 18.45 h 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



18.45 a 19.45 h 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 (Juan Herrera)

- 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...)

19.45 h Cuestiones y preguntas

20.00 h Clausura del curso



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

VIII CURSO DEL CAZADOR FORMADO

en Sanidad Animal y manipulación higiénica de la carne de caza

28-29/11/2022

Nombre y apellidos:

Fecha de nacimiento:

D.N.I.:..... Nº licencia federativa:

Dirección:

CP: Población:

Provincia: País:

Tlfs :

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

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

Whatsapp: 676 330 664 – 639 032 654

28034 - Madrid

E-mail: escuela@fmcaza.es

Forma de pago:

Transferencia bancaria :

Ibercaja c/c ES38 2085 9287 51 0300022999

ULTIMO DIA DE INSCRIPCION: 25/11 A LAS 24.00 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”.

