



# I 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 **I 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

**8 y 9 de octubre 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

**Finca Nuestra Señora del Rocío se encuentra en el kilómetro 6,700 de la carretera de Miraflores a Guadalix (M-626).**

Latitud: 40.814156

Longitud: -3.766496

**Precio**            35,00 €  
                          25,00 € (para federados)

**El precio incluye: Manual del Cazador Formado**

**PROXIMAMENTE SE CELEBRARA UN NUEVO CURSO EN MADRID CAPITAL EN FIN DE SEMANA**



**INFORMACIÓN Y MATRICULACIÓN**

[escuela@fmcaza.es](mailto:escuela@fmcaza.es)



682.338.212 91.364.63.23

# PROGRAMA

**DÍA 08/10/2019**

**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](mailto:escuela@fmcaza.es)



682.338.212 91.364.63.23

## **DÍA 09/10/2019**

### **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**  
**I CURSO DEL CAZADOR FORMADO**  
**en Sanidad Animal y manipulación higiénica**  
**de la carne de caza 08-09/10/2019**

Nombre y apellidos: .....

Fecha de nacimiento: .....

D.N.I.:..... Nº licencia federativa: .....

Dirección: .....

CP: ..... Población: .....

Provincia: ..... País: .....

Tifs : .....

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](mailto: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: 07/10/2019 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](http://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”.

