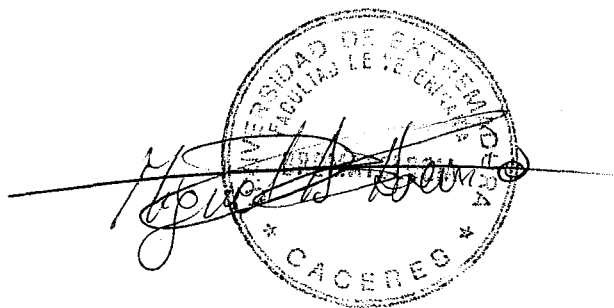


UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

FACULTAD DE VETERINARIA

PROGRAMA DE INSPECCION DE MATADEROS, MERCADOS E INDUSTRIAS

Curso 1988/89



GRUPO I. GENERALIDADES.

- Tema 1. Inspección de alimentos y establecimientos alimentarios. Concepto. Recuerdo histórico. Competencia profesional.
- Tema 2. Organización del sistema de Inspección de alimentos y establecimientos alimentarios. Organización municipal. Organización autonómica. Organización Nacional. Organización Comunitaria. Estudio comparativo con otros países.
- Tema 3. Legislación alimentaria. Naturaleza y objetivos. Legislación alimentaria española: Código Alimentario Español (elaboración y desarrollo), Reglamentación Técnico Sanitaria y Norma General de Calidad. Legislación alimentaria de la Comunidad Económica Europea: elaboración, Reglamentos y Directivas. Codex Alimentarius Mundi: creación, objeto y sistema de elaboración.
- Tema 4. Registro Sanitario de alimentos, establecimientos e industrias alimentarias. Justificación y Objetivos. Legislación. Registro sanitario de alimentos. Registro sanitario de productos alimenticios. Registro sanitario de industrias y establecimientos alimentarios.
- Tema 5. Normas de envasado, embalaje, etiquetado y rotulación de alimentos y productos alimenticios. Envasado: concepto, materiales autorizados, legislación. Embalaje: concepto, materiales autorizados, legislación. Etiquetado y rotulación: formas de presentación permitidas, publicidad, legislación.
- Tema 6. Actuación del inspector veterinario. Objetivo de la inspección. Responsabilidad del inspector veterinario. Actas: tipos, utilización y formalización. Análisis inicial, contradictorio y dirimente: procedimiento de ejecución y centros de realización. Procedimiento sancionador.
- Tema 7. Los decomisos, su tratamiento y su aprovechamiento. Concepto. Tipos. Actuación veterinaria. Transporte. Sistemas de destrucción. Sistemas de aprovechamiento.
- Tema 8. Condiciones Higienico Sanitarias de la industria alimentaria I. Introducción. condiciones higienico-sanitarias de locales, instalaciones, equipos, materiales y elementos de trabajo. Higiene del personal manipulador de alimentos de la industria alimentaria: concepto de manipulador de alimentos, legislación, indumentaria

Agustín A. Bando

necesaria, normas sanitarias e higiénicas. Higiene del alimento. Higiene del procesamiento industrial del alimento.

- Tema 9. Condiciones higienico-sanitarias de la industria alimentaria II. Plan de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la industria alimentaria.** Introducción. Limpieza: concepto, detergentes utilizados, modo de acción. Desinfección: concepto, desinfectantes empleados, modo de acción. Control de la limpieza y desinfección. Desinsectación: concepto, insecticidas utilizados, modo de acción. Desratización: concepto, prevención y lucha. Lucha contra otros animales nocivos.
- Tema 10. Condiciones higienico-sanitarias de la industria alimentaria III. Control del agua potable en la industria alimentaria. Uso del agua potable en la industria alimentaria.** Características que debe presentar: físicas, químicas y microbiológicas. Agua de uso industrial: concepto y usos.
- Tema 11. Condiciones higienico-sanitarias de la industria alimentarias IV. Aguas residuales y productos de desecho en la industria alimentaria.** Concepto de agua residual. Concepto de producto de desecho. Origen. Tratamiento y eliminación.

GRUPO II. INSPECCION VETERINARIA DE MATADEROS, ESTABLECIMIENTOS E INDUSTRIAS DE PRODUCTOS CARNICOS

- Tema 12. Generalidades de mataderos.** Concepto. Historia. Tipos de mataderos. Legislación. Servicios Veterinarios Oficiales del matadero: constitución y actuación.
- Tema 13. Emplazamiento, estructuración y equipamiento del matadero.** Ubicación. Dependencias, instalaciones, equipos y útiles de trabajo: exigidos por la legislación y accesorios.
- Tema 14. Higiene de la producción de carne en el matadero.** Condiciones higienico-sanitarias de los animales de abasto, higiene del transporte y descanso adecuado en corrales. Condiciones higienico-sanitarias del procesamiento: conducción sala de sacrificio, insensibilización, sangrado, escaldado o depilado, evisceración, esquinado, conservación de canales y despojos. Higiene del personal manipulador del matadero.

instalaciones, equipos, utensilios; procesado e inspección.

- Tema 23. Inspección veterinaria en salas de despiece, centros de contratación, almacenamiento y distribución de carnes y despojos. Salas de despiece: concepto, tipos, condiciones que deben reunir e inspección. Centros de contratación, almacenamiento y distribución de carnes y despojos: concepto, tipos, inspección.
- Tema 24. Inspección veterinaria de productos de la caza. Definiciones: pieza de caza, carne de caza, depósito de campo, establecimiento de preparación de caza. Dependencias, condiciones y utillaje exigible en depósitos de campo, establecimientos de preparación de la caza y en medios de transporte. Inspección.
- Tema 25. Matanzas domiciliarias. Organización: Competencia municipal, provincial y nacional. Inspección in vivo. Inspección postmortem.
- Tema 26. Inspección veterinaria en industrias de productos cárnicos. Concepto de producto cárnico. Clasificación. Inspección en industrias de productos cárnicos crudos y crudos-adobados.
- Tema 27. Inspección veterinaria en industrias de salazones cárnicas. Tipos de industrias de salazones cárnicas. Inspección veterinaria en planta elaboradora de embutidos crudos-curados. Inspección veterinaria en planta de procesado de jamones y paletas curadas.
- Tema 28. Inspección veterinaria en industrias de productos cárnicos tratados térmicamente. Tipos de industrias de productos cárnicos tratados térmicamente. Condiciones higiénico-sanitarias. Inspección.

GRUPO III. INSPECCION VETERINARIA DE CENTRALES LECHERAS, ESTABLECIMIENTOS E INDUSTRIAS DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

- Tema 29. Central lechera: generalidades, emplazamiento, estructuración y equipamiento. Generalidades: concepto, legislación, funciones, requisitos para su implantación. Centros de higienización: concepto y diferencias con la central lechera. Ubicación de la central lechera. Estructuración y equipamiento de la central lechera: locales, instalaciones, equipos, utensilios y condiciones mínimas exigidas por la legislación.

- Tema 30. Higiene de la obtención de leche e inspección de la central lechera. Higiene de la obtención de leche: condiciones higienico-sanitarias de la materia prima, higiene de los manipuladores, higiene del procesado. Inspección veterinaria: inspección de las condiciones higienico-sanitarias de la central, inspección de la materia prima, inspección de las condiciones de procesado e inspección del producto acabado.
- Tema 31. Pago de la leche en la central lechera. Legislación. Pago según su composición (parámetros, toma de muestras, material de muestreo, técnicas de muestreo, métodos de análisis), primas y descuentos. Pago de la leche según calidad higiénica: toma de muestras. Material de muestreo. Primas y descuentos.
- Tema 32. Granjas de sanidad comprobada y ganaderías diplomadas. Introducción. Legislación. Concepto de granja de sanidad comprobada y granja diplomada. Obtención del título acreditativo. Dependencias, instalaciones y condiciones mínimas exigidas. Inspección veterinaria.
- Tema 33. Inspección veterinaria en industrias de leche y productos lácteos I. Concepto. Legislación. Ubicación. Dependencias, instalaciones, equipos y útiles de trabajo exigidos por la legislación en industrias elaboradoras de: leche pasteurizada, leche esterilizada, leche concentrada (leche condensada y leche evaporada) y leche en polvo. Condiciones higienico-sanitarias en la elaboración de estos productos. Inspección: Control de la materia prima, de las condiciones de procesado y del producto final.
- Tema 34. Inspección veterinaria en industrias de leche y productos lácteos II. Industrias de cuajada, queso y queso fundido. Generalidades: definiciones, legislación. Locales, instalaciones, equipos y utensilios exigidos en la legislación. Higiene de la producción de cuajada. Higiene de la producción de queso. Higiene de la producción de queso fundido. Inspección.
- Tema 35. Producción higiénica de quesos artesanos. Introducción. Definiciones. Legislación. Condiciones necesarias para la elaboración y maduración. Inspección y control.
- Tema 36. Inspección veterinaria en industrias de nata, mantequilla, yogur y helados. Higiene de la elaboración en los distintos productos. Inspección.

GRUPO IV. INSPECCION VETERINARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACION
ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE LA PESCA.

- Tema 37. Inspección post-mortal del pescado. Determinación de la especie, talla y categoría comercial. Determinación del índice de frescura e índice de alteración (métodos organolépticos, métodos físico y químicos y métodos microbiológicos.
- Tema 38. Inspección veterinaria de mariscos y cefalópodos. Clasificación. Legislación. Categoría comercial. Alteraciones. Métodos de inspección.
- Tema 39. Condiciones higiéno-sanitarias de establecimientos de manipulación, elaboración y comercialización de productos de la pesca. Tipos de industrias. Instalaciones, equipos, utensilios exigidos por la legislación en barcos e industrias pesqueras. Manipulaciones permitidas. Envasado y etiquetado de los productos de la pesca. Normas para el transporte y comercialización de los productos pesqueros en sus distintas formas.

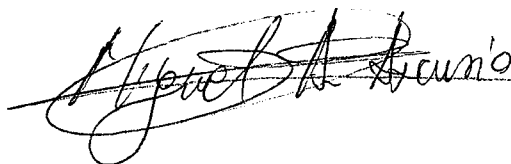
GRUPO V. INSPECCION VETERINARIA DE OTROS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

- Tema 40. Inspección veterinaria de mercados y establecimientos de venta de frutas, verduras y hortalizas. Frutas, verduras y hortalizas: Concepto, legislación. Condiciones higiéno-sanitarias de los establecimientos de venta de frutas, verduras y hortalizas. Manipulaciones permitidas. Marcado y rotulación. Inspección.
- Tema 41. Inspección de establecimientos de manipulación y comercialización de huevos y ovoproductos. Centros de recogida y clasificación de huevos: legislación, características e inspección. Centros o establecimientos de venta de huevos: legislación, características e inspección. Industrias de ovoproductos: legislación, estructuración y equipo necesario, condiciones higiéno-sanitarias de procesado, inspección.
- Tema 42. Comercio minorista de alimentación. Concepto. Legislación. Clasificación. Condiciones mínimas de los locales, instalaciones, equipos y utensilios de trabajo. Higiene del personal manipulador. Higiene de la tienda y la trastienda. Inspección.
- Tema 43. Comedores colectivos y comedores militares. Concepto de comedor colectivo y comedor militar. Legislación. Ubicación. Condiciones higiénicas de los locales, instalaciones, equipos y utensilios. Higiene de la elaboración de comidas en cocinas centralizadas:

Higiene de las materias primas, higiene en la elaboración y conservación de las comidas, condiciones higiénico-sanitarias de los manipuladores de alimentos. Establecimientos de temporada: concepto, condiciones higiénico-sanitarias e inspección.

Tema 44. Centros dedicados a la elaboración de comidas destinadas a la restauración colectiva. Concepto. Clasificación. Ubicación. Condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de comidas preparadas. Inspección. Problemas específicos del "catering" en líneas aéreas.

Tema 45. Industrias elaboradoras de platos preparados y preparados alimenticios para regímenes dietéticos. Concepto. Clasificación. Ubicación. Condiciones higiénico-sanitarias para la conservación y comercialización de platos preparados y preparados alimenticios.



Miguel A. Acuña