

17

Seg-Alm



ponente

**Daniel
Barrio Monedero**



**Inspección, auditoria y control oficial en
industrias cárnicas**



**C/La Moraña, 1º B
05002-Ávila
+34 920 332 980
+34 616 834 953**

jlopez@alternativatic.com



ponente

Daniel Barrio Monedero

Veterinario Jefe de Sección de Control Oficial II de Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid

Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid en el año 2009. Entre 2003 y 2015 fue Jefe de Sección de Controles Oficiales de Productos Cárnicos y en la actualidad es Jefe de Sección de Control Oficial II

En el 2009 realizó una estancia en el SERIDA (Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias).

En los años 2005 al 2006 fue alumno interno de Parasitología en el departamento de Sanidad Animal de la Universidad Complutense de Madrid

Ha participado como formador en las Jornadas Nacionales de Mercados Mayoristas II y en el Curso de Controles Oficiales en los mercados centrales y su influencia en el comercio minorista de la alimentación.

objetivos

Conoceremos:

- 1) Los tipos de controles oficiales realizados por la administración en la industria cárnica.
- 2) Tipos de establecimientos y actividades objeto de Registro Sanitario.
- 3) Principales puntos de control y peligros en industria cárnica.
- 4) Principales deficiencias, no conformidades e incumplimientos del sector cárnico.
- 5) Aplicación práctica de los controles sobre la industria por parte del responsable de calidad.

**ponente****Daniel Barrio Monedero****fecha****6 de marzo de 2018****hora****14:30 horas****duración****60 minutos****Descripción de la actividad**

Durante esta acción formativa trataremos de conocer cuales son los principales controles oficiales a los que son sometidos la industria cárnica por parte de la administración. En primer lugar definiremos desde un punto de vista practico que es una auditoria, una inspección, un control o una toma de muestras. El objetivo es aprender cual es el enfoque de cada uno de estos controles, cuales son las diferencias entre ellos y como podemos afrontar este tipo de controles para obtener resultados satisfactorios. Ademas describiremos cuales son los principales problemas que se detectan en el sector cárnico y que podemos hacer para subsanarlos y evitar la reiteración.

El objetivo final de la formación es aprender desde un punto de vista práctico a cumplir los requisitos de la inspección y utilizar esas técnicas oficiales de control para la gestión del sistema de auto-control de una industria cárnica.