



CONTROL DE SALMONELLA EN LA INDUSTRIA PORCINA EN ESPAÑA

CURSO CON EXPERTO

La elevada prevalencia de Salmonella en la cadena de producción porcina en España (granja y canales en matadero) constituye un problema y un desafío para un sector netamente exportador. Más aun, teniendo en cuenta que no existe un programa de control del patógeno a nivel nacional. Por ello, son las propias industrias del sector las que deben tomar la iniciativa para mitigar y controlar el potencial riesgo de contaminación por Salmonella en sus productos.

Duración
6 horas



PVP
42* €

Fecha inicio
12/09/2019



Fecha fin
16/10/2019



OBJETIVOS

El objetivo principal del curso es proporcionar los conocimientos básicos y avanzados necesarios para poder abordar el control de *Salmonella* en la cadena de producción porcina. Al finalizar este curso los alumnos serán capaces de:

- Comprender la idiosincrasia de la infección por *Salmonella* en el cerdo.
- Saber cómo abordar la elección e interpretación de las técnicas de diagnóstico laboratorio.
- Conocer las claves para el control efectivo de la infección en las dos fases de la producción más relevantes: la granja y la post-granja (transporte, corrales de espera y matadero).

Autor

HÉCTOR ARGÜELLO

Licenciado en Veterinaria en 2007 y doctor en 2013 por la Universidad de León en el departamento de Sanidad Animal por la tesis doctoral "Salmonelosis porcina en España: factores de riesgo en reproductores, estrategias de control en cebo y la importancia del sacrificio".

Desde febrero de 2016 es investigador post-doctoral Juan de la Cierva Formación en el grupo de Investigación Genómica y Biotecnología Animal de la Universidad de Córdoba (España), donde participa en el estudio de la interacción patógeno-hospedador en enfermedades entéricas del cerdo con especial interés en los mecanismos de invasión y el rol de la microbiota en la infección.

Con anterioridad ha trabajado como investigador en la Universidad de León (periodo 2007-2013) y en el departamento de Seguridad Alimentaria del Teagasc, Irlanda (Periodo 2013-2016).



* 182 € para no colegiados

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Módulo I

El patógeno, la infección en el cerdo, la situación en España y en el mundo

- Características de *Salmonella*.
- Infección por *Salmonella* en el ganado porcino.
- Prevalencia en España y Europa.
- Legislación vigente y planes de control.

Módulo II

El diagnóstico de la infección en cerdo, la detección en ambiente, canales y carne

- Principales técnicas de diagnóstico que se pueden utilizar en la actualidad, su idiosincrasia, ventajas/desventajas, cuándo son útiles y qué información nos aportan.

Módulo III

Claves para el control en granja. Evaluación crítica de las principales estrategias de control

- Medidas de control en granja (bioseguridad, antimicrobianos no antibióticos, higiene, vacunas, ácidos, etc..) utilidad real, eficacia, cuándo y cómo aplicarlas.

Módulo IV

Importancia y control en las fases post-granja

- Relevancia del transporte, corrales de espera y faenado de las canales en el matadero.
- Claves para minimizar el riesgo de transmisión de *Salmonella*, contaminación del ambiente y finalmente de las canales.

** Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.*