



Métodos de aprendizaje: conferencias, formación práctica a través de estudios de caso, trabajo en equipo, visitas de campo, viaje de estudios en Europa.

Speakers de: servicios veterinarios centrales y locales franceses, agencias de evaluación de riesgos, escuelas veterinarias, sectores profesionales, instituciones de investigación, Comisión Europea, FAO, OIE, WHO, WTO...

Idioma de enseñanza: Inglés (es necesario tener un buen nivel de inglés).

Requisitos: Los participantes deberán tener un nivel avanzado de estudios superiores en ciencias veterinarias o agronomía y un mínimo de 5 años de experiencia profesional relevante. Una prueba de auto-evaluación y una serie de documentos de preparación estarán disponibles en una plataforma en línea antes del comienzo del curso.



Costo: € 6,000, en los que se incluyen las visitas de campo y toda la logística para el viaje de estudios por Europa.
El precio no cubre los gastos de manutención durante unos 20 días que se estará en Lyon (aproximadamente € 2,000), el viaje, el seguro ni el costo de la visa.

Inscripción: un formulario de inscripción está disponible en la página web del Curso:
www.summerschools.ensv.fr

Fecha límite de inscripción: 15 de enero, 2017.

El curso se llevará a cabo siempre y cuando haya como mínimo 15 participantes.

Contacto:
Organización general: Vincent BRIOUDES
vincent.brioudes@ensv.vetagro-sup.fr
Sesión sanidad e inocuidad: Sylvie MIALET
sylvie.mialet@ensv.vetagro-sup.fr

ENSV/VetAgro Sup
1, avenue Bourgelat
69280 Marcy l'Etoile
Francia
Teléfono: +33 4 78 87 25 45
Fax: +33 4 78 87 25 48
www.ensv.fr



Curso de Verano



"La sanidad e inocuidad alimentaria de los productos de origen animal - Gestión y Control Internacional y Europeo "

Periodo previsto: 3-24 Mayo, 2017

Lugar: - Escuela Nacional de Servicios Veterinarios-ENSV
Campus de VetAgro Sup
Lyon, Marcy l'Etoile, FRANCIA
+ viaje de estudio a Bruselas, Paris y Roma

Público: - Veterinarios del sector público
- Ejecutivos de autoridades veterinarias o de organizaciones agrícolas
- Veterinarios oficiales de alto nivel

Las tres semanas de curso han sido organizadas para proveer información, habilidades y conocimientos a los participantes a través de métodos participativos. Nuestro propósito no es sólo reunir a los participantes y compartir experiencias sino de darles las herramientas para que analicen sus propias prácticas con respecto a la gestión Europea e Internacional de la inocuidad alimentaria.

Contexto:

En un contexto global, en el que se ha incrementado el comercio internacional y el intercambio humano y animal es cada vez más fácil y rápido que nunca. La evaluación del riesgo sanitario en toda la cadena alimentaria es esencial tanto para la salud pública como para el comercio.

Las autoridades veterinarias de los países que comercian con los países miembros de la Unión Europea deben estar al tanto y al corriente sobre la normativa Europea.

El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas sanitarias y fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio invita a los países miembros de la OMC a que sus regulaciones se basen sobre las normas elaboradas por tres organismos internacionales, particularmente por la Comisión del Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF). Los cuales establecen las principales tendencias de la armonización de las prácticas sobre Salud Animal (Ley de Sanidad Animal) y la Sanidad e inocuidad alimentaria (Ley de Seguridad Alimentaria).

Las autoridades nacionales responsables de la sanidad e inocuidad alimentaria deben ser capaces de implementar las normas del Codex y de la OIE con fines comerciales. Lo cual incluye la capacidad de utilizar el análisis de riesgos, los métodos apropiados para la vigilancia de enfermedades animales y el control de peligros en la producción.



"La sanidad e inocuidad alimentaria de los productos de origen animal - Gestión y control Internacional y Europeo"

Programa

Semana 1: Marco de estudio y conceptos - conferencias, trabajo en equipo y estudios de caso

- Principio, organización y elaboración de la Legislación alimentaria Europea
- La importancia de una higiene básica: Buenas prácticas higiénicas (BPH) y PRP (Programas de Pre-requisitos)
- Datos biológicos actualizados (nuevos patógenos), peligros físicos y químicos, alérgenos
- La evaluación de riesgos: principios y aplicaciones prácticas
- Métodos tecnológicos para controlar los riesgos en los principales productos de origen animal (carne, leche, huevo, pollo)

Semana 2: Herramientas para la evaluación sanitaria de riesgos y de la gestión – conferencias, estudios de caso y visita de campo

- El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)
- El análisis microbiológico (criterios regulares, chequeo)
- Fundamentos microbiológicos alimentarios

Semana 3: La gobernanza Internacional y Europea – Viaje de estudios europeo por Bruselas, París y Roma

- El proceso de establecimiento de normas internacionales
- La organización europea en el sector de la sanidad e inocuidad alimentaria
- Las herramientas para la cooperación internacional en el sector de la sanidad e inocuidad alimentaria