

# CURSO “EL CAZADOR FORMADO\*”

## Sanidad e higiene de la carne de caza

GIJÓN  
14 y 15 de Febrero de 2017

Lugar: Servicio Regional de Investigación y  
Desarrollo Agroalimentario. SERIDA

Destinatarios: Cazadores , gestores y técnicos

\* En virtud del Reglamento (CE) 853/2004

GRATUÍTO

PLAZAS LIMITADAS POR  
RIGUROSO ORDEN DE  
INSCRIPCIÓN

Horario: Mañana 10:00 h -14: 00 h

Tarde 16:00 h - 20:00 h



### CONTENIDOS:

Bloque I: Anatomía, fisiología y comportamiento de las especies de caza silvestre.

Bloque II: Comportamientos anómalos y alteraciones patológicas de los animales de caza silvestre provocados por enfermedades, fuentes de contaminación ambiental u otros factores que puedan afectar a la salud pública en caso de consumirse su carne.

Bloque III: Normas de higiene adecuadas para la manipulación, transporte y evisceración de carnes de caza.

Bloque IV: Disposiciones legales y administrativas sobre los requisitos de policía sanitaria y salud pública e higiene aplicables a la puesta en el mercado de caza silvestre.

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

APROCA CASTILLA-LA MANCHA.

E-mail: [info@aprocaclm.org](mailto:info@aprocaclm.org)

Tlf.- 926 23 20 29

ORGANIZA:

COLABORAN:

“Con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a través de la Fundación Biodiversidad”



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA,  
ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

