



## 2º TALLER de HIGIENE EN MATADEROS

(Proyecto "Share Experiences in Slaughter Hygiene")

30 de marzo de 2017 – Paseo del Prado 18-20, Sala POLIVALENTE 102 A-B

### PROGRAMA

- Apertura del taller  
AECOSAN (Teresa Robledo. Directora Ejecutiva)  
9:30- 9:45
- Presentación del taller, antecedentes y objetivos  
AECOSAN (Elena Barco)  
9:45- 10:00
- Resumen de Buenas prácticas y hallazgos de las visitas realizadas el 2016  
AECOSAN (Alicia Yagüe)  
10:00-10:30
- Study visit de Austria, buenas prácticas detectadas  
CA de Extremadura (Juan Carlos Dominguez)  
10:30- 10:45
- ¿Cómo implantar las buenas prácticas detectadas? ¿Cómo evaluar su eficacia?  
AECOSAN (Icía Fierros)  
10:45- 11:15

*Pausa Café 11:15 -11:45*

- Debate en grupo:
  - Problemas en España en relación con la higiene en el sacrificio, estudio de posibles causas y selección de "las mejores buenas prácticas" detectadas en las visitas estudio  
11:45- 12:30
  - Presentación y puesta en común  
12:30- 13:15

- Study visit de España, buenas prácticas detectadas en la CA Valenciana  
CA de Valencia (Visitación Cortés)  
13:15- 13:30

- Study visit de España, buenas prácticas detectadas en la CA de Aragón  
CA de Aragón (Guillermo Cubero)  
13:30-13:45

*Pausa Comida 14:00-15:30*

- CA Valenciana, iniciativas planeadas o en marcha a raíz del proyecto  
CA de Valencia (Visitación Cortés)  
15:30- 15:45

- CA de Aragón, iniciativas planeadas o en marcha a raíz del proyecto  
CA de Aragón (Guillermo Cubero)  
15:45-16:00

- CA de Extremadura, iniciativas planeadas o en marcha a raíz del proyecto  
CA de Extremadura (Alberto Chávez)  
16:00-16:15

- Debate en grupo:
  - Iniciativas de Buenas prácticas a implantar y evaluación de su eficacia  
16:15-16:45
  - Presentación y puesta en común  
16:45- 17:30

- CONCLUSIONES  
AECOSAN (Iciar Fierros)  
17:30- 17:45