

CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

1ª EDICION. ON LINE

**5, 6, 7, 8, 12, 13, 14 y 15 de junio de 2023
(30 horas)**

**Dirigido a personas tituladas en Veterinaria colegiadas en la Comunitat Valenciana
que pretenden realizar o que realizan sustituciones temporales en los
Centros de Salud Pública de la Comunitat Valenciana**

**Solicitada la Acreditación a la Comisión de Formación Continuada de Profesiones
Sanitarias de la Comunitat Valenciana**



COORDINADORES: D. Luis Sena Peydro y D^a. María Lorenzo Sánchez

OBJETIVOS DEL CURSO:

Objetivo general:

Asegurar la capacidad de los agentes de control oficial titulados en Veterinaria que pretendan realizar o que realizan sustituciones temporales en los Centros de Salud Pública de la Comunitat Valenciana para desempeñar, de manera eficaz, coherente y homogénea, las actuaciones relacionadas con el control oficial de alimentos y otras actividades oficiales.

Objetivos específicos:

Formar a las personas veterinarias que actúan como agentes de control oficial en las actividades de control oficial de alimentos:

- Conocer la estructura, organización y funcionamiento de los Sistemas de Control Oficial de alimentos en la Comunitat Valenciana.
- Entender los principios que rigen la seguridad alimentaria y el control oficial de alimentos en Europa.
- Estudiar la legislación básica horizontal en materia de seguridad alimentaria: requisitos generales de higiene de los alimentos, principios que rigen la información al consumidor.
- Conocer y aportar conocimientos sobre el manejo de la normativa en materia de seguridad alimentaria específica para los sectores de carnicerías, comidas preparadas, etc.
- Conocer las principales guías de autocontrol existentes en la Comunitat Valenciana y aportar aptitudes necesarias para su manejo durante las auditorias.
- Estudiar los Procedimientos Documentados de Control existentes en el Manual de Calidad de los servicios centrales de la Comunitat Valenciana (SDGSALSP).

PERSONAS DESTINATARIAS:

Personas tituladas en Veterinaria colegiadas en la Comunitat Valenciana que pretenden realizar o que realizan sustituciones temporales en los Centros de Salud Pública de la Comunitat Valenciana.

ORGANIZACIÓN:

- **Modalidad:** ON LINE en *streaming* (en directo). NO se grabarán las ponencias.
- **Horas lectivas:** 30 horas.
- **Precio:** 150 euros. **Realización del pago a través de transferencia bancaria previo a la inscripción.**
- **Nº de plazas:** 40. **Admisión por riguroso orden de inscripción.**
- **Programa y ponentes:** Ver ANEXO I.

REQUISITOS

- Disponer de **ordenador, tablet o teléfono móvil** con **micrófono** y **cámara** que funcionen correctamente. Se recomienda mantener la cámara encendida durante toda la formación a fin de facilitar la interacción ponente-alumno.
- Disponer de **conexión estable a internet.**
- **Obtención del certificado:**
 - Asistencia mínima: 80% del total de las horas. Control tiempos de conexión.
 - Examen final de evaluación: nota mínima exigida es de un 5.

INSCRIPCIÓN:

- **Plazo de inscripción y cancelación*:** Hasta el **21 de mayo de 2023.**
(devolución del importe abonado a través de transferencia al nº de cuenta que se indique.*

- Nº de cuenta: **ES7100495456812216409884**

Beneficiario: **Consell Valencià de Col·legis Veterinaris.**

Concepto: **DNI (DEL ALUMNO/A) - CONTROL OFICIAL ALIMENTOS**

El resguardo de ingreso deberá enviarse a: formacion@cvcv.org

- La inscripción se realizará a través del siguiente enlace:

<https://forms.gle/yYn3o6NXw5P94NN7A>

No se admitirá ninguna inscripción si no ha sido realizado previamente el ingreso.

CONTACTO:

Email: formacion@cvcv.org

Telf.: 963135030

ANEXO I: PROGRAMA DEL CURSO

DÍA	HORA	PROGRAMA	PONENTE
05/06/2023	15:15 – 15:30	Presentación curso	Dña. Inmaculada Ibor Martínez Presidenta del CVCV.
	15:30 – 17:30	Introducción al control oficial. Legislación alimentaria: conceptos, tipos, rangos, elaboración	D. Juan Ramón Vírseda Chamorro Veterinario. Auditor de Sistemas de Control Alimentario. SDG de Seguridad Alimentaria, Laboratorios de Salud Pública y Sanidad Ambiental.
	18:00 – 19:00	Planes de Control Oficial de la Cadena Alimentaria: Plan COCA, Plan SA CV. Reglamento 178/2002	
	19:00 – 20:00	Conceptos de Seguridad Alimentaria.	
06/06/2023	15:30 – 17:30	LEGISLACIÓN HORIZONTAL: <ul style="list-style-type: none"> - Reglamento 852/2004: relativo a la higiene de los productos alimenticios. - Reglamento 853/2004: higiene de los productos de origen animal. 	D. Juan Ramón Vírseda Chamorro Veterinario. Auditor de Sistemas de Control Alimentario. SDG de Seguridad Alimentaria, Laboratorios de Salud Pública y Sanidad Ambiental.
	18:00 – 19:00	- Residuos y Subproductos de origen animal (SANDACH)	
	19:00 – 20:00	- Instrucción IT-P03-ASA: Instrucción para la evaluación de los procedimientos de trazabilidad aplicados por los operadores de empresas alimentarias.	
07/06/2023	15:30 – 16:30	SISTEMAS DE CALIDAD I: <ul style="list-style-type: none"> - Generalidades de los procedimientos de control oficial. 	Dña. Etelvina Cebrián Monteagudo Veterinaria. Centro de Salud Pública de Gandia. Unidad de Seguridad Alimentaria.
	16:30 – 17:30	- Procedimiento P03-ASA, inspección/auditoría en establecimientos alimentarios.	
	18:00 – 20:00	- Instrucciones (IT) y Anexos del Procedimiento P03-ASA.	

ANEXO I: PROGRAMA DEL CURSO

08/06/2023	15:30 – 17:30	<ul style="list-style-type: none"> - Ejercicios de aplicación Procedimiento P03-ASA - Procedimiento P23-ASA de gestión de incumplimientos. 	Dña. Etelvina Cebrián Monteagudo Veterinaria. Centro de Salud Pública de Gandia. Unidad de Seguridad Alimentaria.
	18:00 – 20:00	NORMATIVA ESPECÍFICA <ul style="list-style-type: none"> - Real Decreto 1021/2022 por el que se regulan requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos al por menor. 	Dña. Cristina Alapont Gutiérrez Veterinaria. Centro de Salud Pública de Valencia.
12/06/2023	15:30 – 17:30	- Reglamento 1169/2011: sobre información ofrecida al consumidor.	Dña. Cristina Alapont Gutiérrez Veterinaria. Centro de Salud Pública de Valencia.
	18:00 – 20:00	- Real Decreto 474/2014: norma de calidad de derivados cárnicos.	
13/06/2023	15:30 – 17:30	AUTOCONTROL: <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria. BPH y Plan APPCC. Flexibilidad. Guías de Prácticas Correctas de Higiene. Procedimiento Evaluación. 	Dña. M^a José Torrejón Lanero Veterinaria de Área. Técnico responsable de la Unidad de Autocontrol en la SDG de Seguridad Alimentaria, Laboratorios de Salud Pública y Sanidad Ambiental.
	18:00 – 20:00	- Evaluación del uso de guías de autocontrol: guía de comedores escolares, carnicerías, sector panadería.	
14/06/2023	15:30 – 16:30	SISTEMAS DE CALIAD II: <ul style="list-style-type: none"> - Programa de Vigilancia Sanitaria. 	Dña. Ana de la Fuente Oliver Veterinaria. Directora del Centro de Salud Pública de Manises.
	16:30 – 17:30	- Procedimiento de toma de muestras.	
	18:00 – 20:00	- Procedimiento P24 -ASA Gestión de muestras no aptas.	
15/06/2023	15:30 – 16:30	- Procedimiento de actuación en notificaciones del sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRIS).	Dña. Eva M^a Augusto Pardo Veterinaria. Centro de Salud Pública de Manises.
	17:00 – 18:00	EXAMEN DE EVALUACIÓN ENCUESTA DE SATISFACCIÓN.	