

CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS: LEGISLACIÓN BÁSICA 1ª EDICIÓN.

En proceso de acreditación por la EVES



Fechas: de 28 de marzo al 6 de abril de 2022

OBJETIVOS DEL CURSO:

Objetivo general:

Asegurar la capacidad de los agentes de control oficial 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: Formación del personal que realice los controles oficiales y otras actividades oficiales.

Objetivos específicos:

Formar a los Agentes de Control Oficial (veterinarios, farmacéuticos, etc) respecto a los actividades de control oficial:

- 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).

ORNAIZACIÓN:

- **Modalidad:** Mixto
- **Horas lectivas:** 31,5 horas.
- **Nº de plazas:** 50
- **Programa:** Ver anexo I.
- **Ponentes:** Ver anexo II.
- **Control:** mediante firma diaria o control de tiempos de conexión en la modalidad telemática. El mínimo exigido de tiempo será del 80% del total del curso.
- **ACREDITACIÓN:** En proceso de acreditación por la Escuela valenciana de Estudios de la Salud (EVES).

INSCRIPCIÓN:

- La inscripción se realizará a través de la web del ICOVV en el siguiente enlace:
- Precio de la matrícula:
 - **150 €** Para veterinarios colegiados de **ICOVV, ICOVAL y COVETCAS.**
 - **200 €** Otros colegios.
- El abono de la matrícula se deberá realizar mediante transferencia al nº de cuneta: **ES38 0081 0186 47 0001381840** indicando en el asunto: “**CURSO – CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS**”.
- **Plazo de inscripción:** Hasta el 25 de marzo de 2022.
- Admisión por riguroso orden de registro de entrada en las oficinas del Colegio, teniendo preferencia los colegiados de Valencia.

CONTACTO:

Telf.: 963990330

Email: cursos@icovv.com

Patrocinio:



ANEXO I: PROGRAMA DEL CURSO

DÍA		PROGRAMA	PONENTE
28 de marzo	• 15:30-16:30	• Introducción: control oficial.	Juan Ramón Vírseda
	• 16:30-17:30	• Legislación alimentaria: concepto, tipos, rangos, elaboración	Juan Ramón Vírseda
	• 18:00-19:00	• Planes de Control Oficial de la Cadena Alimentaria: Plan COCA, Plan SA CV. Reglamento 178/02	Juan Ramón Vírseda
	• 19:00-20:00	• Conceptos de Seguridad Alimentaria	Juan Ramón Vírseda
29 de marzo		LEGISLACIÓN HORIZONTAL:	
	• 15:30-16:30	• Reglamento 852/04: relativo a la higiene de los productos alimenticios.	Juan Ramón Vírseda
	• 16:30-17:30	• Reglamento 853/2004, higiene de los productos de origen animal.	Juan Ramón Vírseda
	• 18:00-19:00	• Residuos y Subproductos de origen animal (SANDACH)	Juan Ramón Vírseda
	• 19:00-20:00	• Instrucción IT-P03-ASA: Instrucción para la evaluación de los procedimientos de trazabilidad aplicados por los operadores de empresas alimentarias.	Juan Ramón Vírseda
30 de marzo		LEGISLACIÓN HORIZONTAL:	
	• 15:30-16:30	• Reglamento 1169/11: sobre información ofrecida al consumidor.	Cristina Alapont
	• 16:30-19:00	NORMATIVA ESPECÍFICA: • Real Decreto 1376/2003, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.	Cristina Alapont
	• 19:00-20:00	• RD 474/2014: norma de calidad de derivados cárnicos.	Cristina Alapont

ANEXO I: PROGRAMA DEL CURSO

<p>31 de marzo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 15:30-17:30 • 18:00-20:00 	<p>NORMATIVA ESPECÍFICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • RD 1420/2006: prevención de parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades. • Comidas preparadas: Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. 	<p>Cristina Alapont</p> <p>Cristina Alapont</p>
<p>4 de abril</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 15:30-16:30 • 16:30-17:30 • 18:00-19:00 • 19:00-20:00 	<p>SISTEMAS DE CALIDAD I:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Generalidades de los procedimientos de control oficial. • Procedimiento P02-ASA, control y cumplimentación de los documentos de control oficial. • Procedimiento P03-ASA, inspección/auditoría en establecimientos alimentarios • Procedimiento P23-ASA de gestión de incumplimientos: Inmovilizaciones, etc 	<p>Etelvina Cebrián Monteagudo</p> <p>Etelvina Cebrián Monteagudo</p> <p>Etelvina Cebrián Monteagudo</p> <p>Etelvina Cebrián Monteagudo</p>
<p>5 de abril</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 15:30-16:30 • 16:30-17:30 • 18:00-19:00 • 19:00-20:00 	<p>SISTEMAS DE CALIDAD II:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de Vigilancia Sanitaria: • Procedimiento de toma de muestras. • Gestión De muestras no aptas • Procedimiento de actuación en notificaciones del sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRIS) 	<p>Ana de la Fuente</p> <p>Ana de la Fuente</p> <p>Ana de la Fuente</p> <p>Olga Santos</p>

ANEXO I: PROGRAMA DEL CURSO

6 de abril	<ul style="list-style-type: none"> • 15:30-17:30 • 18:00-19:30 • 19:30-20:00 	<p>AUTOCONTROL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC. Guías de autocontrol: estructura, ámbito de aplicación y elementos comunes (PPRs). • Evaluación del uso de guías de autocontrol: guía de comedores escolares, carnicerías, sector panadería. • EXAMEN <p>ENCUESTA DE SATISFACCIÓN</p>	<p>María José Torrejón</p> <p>María José Torrejón</p> <p>María José Torrejón</p>
-------------------	---	--	--

ANEXO II: PONENTES

- **JUAN RAMÓN VÍRSEDA CHAMORRO:** Veterinario de la D.G de Salud Pública y Adicciones.
- **CRISTINA ALAPONT GUTIÉRREZ:** Veterinaria del Centro de Salud Pública de Valencia.
- **ETELVINA CEBRIÁN MONTEAGUDO:** Veterinaria en el Centro de Salud Pública de Gandia. Unidad de Seguridad Alimentaria.
- **OLGA SANTOS QUESADA:** Veterinaria del Centro de Salud Pública de Valencia.
- **ANA BELÉN DE LA FUENTE OLIVER:** Veterinaria del Centro de Salud Pública de Valencia.
- **M^a JOSE TORREJON LANERO:** Veterinaria de la Subdirección General De Seguridad Alimentaria Y Laboratorios De Salud Pública.