

CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS (ONLINE EN DIRECTO)

31 horas lectivas online en directo
(04/05/2026 – 21/05/2026)

**Dirigido a personas tituladas en Veterinaria colegiadas
que pretenden realizar o que realizan sustituciones 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

ORGANIZA



**Consell Valencià
de Col·legis Veterinaris**

COLABORA:



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

OBJETIVO:

Asegurar la capacidad de los agentes de control oficial titulados en veterinaria que pretendan realizar o que realizan sustituciones 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.

DESTINATARIOS:

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

PRIORIDAD A PERSONAS COLEGIADAS EN COLEGIOS OFICIALES DE VETERINARIOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA.

HORAS LECTIVAS:

31 horas lectivas impartidas en modalidad online en directo (véase apartado PROGRAMA).

NO ESTÁ PREVISTA LA VISUALIZACIÓN POSTERIOR DE VÍDEOS DE LAS PONENCIAS. ESTA FORMACIÓN DEBE SEGUIRSE EN DIRECTO DE MANERA ONLINE.

PLAZAS:

40 plazas. ADMISIÓN POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN DANDO PRIORIDAD A PERSONAS COLEGIADAS EN COLEGIOS OFICIALES DE VETERINARIOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA.

LA REALIZACIÓN DEL CURSO ESTARÁ SUJETA A LA INSCRIPCIÓN DE UN MÍNIMO DE 15 PARTICIPANTES.

Una vez cubiertas las 40 plazas, las inscripciones posteriores quedarán en lista de espera.

El importe abonado al inscribirse tiene carácter de preinscripción. En caso de no obtener plaza, se procederá a la devolución íntegra del importe en un plazo no superior a un mes.

PRECIO:

250 euros (Colegiados en Colegios de Veterinarios Oficiales de la Comunitat Valenciana).

350 euros (Colegiados en Colegios de Veterinarios Oficiales de otras CCAA).

BASES Y REQUISITOS:

INSCRÍBETE AQUÍ

▪ **Plazo y requisitos de inscripción.**

- **Plazo de inscripción hasta el 15 de abril de 2026 o hasta completar plazas.**
- **Los requisitos para participar en este curso serán los siguientes:**
 1. **Titulación Académica:** Estar en posesión del **título de Veterinaria**.
 2. **Colegiación:** Estar colegiado/a. Se dará prioridad a veterinarios colegiados en Colegios Oficiales de Veterinarios de la Comunitat Valenciana.
 3. **Pago de la inscripción:** El pago deberá realizarse mediante **transferencia bancaria** en el momento de la inscripción. **La inscripción no será efectiva si no se realiza el pago.**
 - ✓ N.º de cuenta: ES71 0049 5456 8122 1640 9884
 - ✓ Beneficiario: Consell Valencià de Col·legis Veterinaris.
 - ✓ Concepto: **NOMBRE Y APELLIDOS ALUMNO/A – COA2026**

▪ **Plazo y política de cancelación.**

- **Plazo de cancelación hasta el 15 de abril de 2026.**

- **Política de cancelación:**

1. **Solicitud de cancelación:** La cancelación debe realizarse a través del siguiente [FORMULARIO ESPECÍFICO DE CANCELACIÓN](#) destinado para este fin. ***No se aceptarán cancelaciones notificadas por otros medios.***
2. **Plazo de cancelación:** Si la solicitud de cancelación se realiza dentro del plazo establecido, se reembolsará el 100% del importe pagado. El reembolso se efectuará mediante transferencia bancaria al número de cuenta indicado en el formulario de cancelación.
3. **Cancelaciones fuera de plazo o curso Iniciado:**
 - No se realizarán reembolsos por cancelaciones fuera del plazo establecido.
 - En caso de que el curso ya haya comenzado, no se efectuará ningún reembolso. Únicamente podrá valorarse la posibilidad de realizar la formación en próximas ediciones si el participante justifica una causa de fuerza mayor, que deberá ser comunicada a formacion@cvcv.org y debidamente justificada. Se considerará causa de fuerza mayor toda situación de enfermedad o accidente que produzca una situación de incapacidad para la realización de la formación, todo ello debidamente justificado.

▪ **Requisitos Técnicos.**

Los participantes deberán disponer de los siguientes elementos para una correcta realización del curso:

1. **Dispositivo Electrónico:** Ordenador, tablet o teléfono móvil con micrófono y cámara en **correcto funcionamiento**. Mantener la **cámara encendida** durante toda la formación para facilitar la interacción con el/la ponente y el resto de participantes. Se podrán realizar capturas de pantalla a lo largo de la formación para verificar la presencia en cámaras del alumnado.
2. **Conexión a Internet:** Disponer de una **conexión a internet estable**.

▪ **Evaluación: Asistencia y Examen final.**

Para superar el curso y obtener el certificado se requiere:

1. **Asistencia obligatoria al 80% de las horas lectivas del curso.**

Se realizará un control de los tiempos de conexión en cada jornada formativa. El 20% restante servirá al alumnado para ausentarse por asuntos personales, médicos, académicos...etc.
2. **Realización examen final** en el cual se deberá obtener una **calificación mínima de 5 sobre 10**.

CONTACTO:

Email: formacion@cvcv.org . Telf.: 963135030

PROGRAMA

CURSO CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS - 2026				
Nº DÍAS	DÍA	HORA	PROGRAMA	PONENTE
1	04/05/2026	15:30 – 16:00	Presentación curso.	Dña. Inmaculada Ibor Martínez Presidenta del Consell Valencià de Col·legis Veterinaris.
		16:00 – 18:00	Introducción al control oficial. Legislación alimentaria: conceptos, tipos, rangos, elaboración.	D. Begoña Comendador Jiménez Directora General de Salud Pública.
		18:15 – 19:15	Planes de Control Oficial de la Cadena Alimentaria: Plan COCA, Plan Seguridad Alimentaria Comunitat Valenciana. Reglamento 178/2002.	
2	05/05/2026	16:00 – 17:00	Conceptos de Seguridad Alimentaria.	D. Juan Ramón Vírveda Chamorro Veterinario. Auditor de Sistemas de Control Alimentario. Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública.
		17:00 – 18:00	Reglamento 852/2004: relativo a la higiene de los productos alimenticios.	
		18:15 – 19:15	Reglamento 853/2004: higiene de los productos de origen animal.	
3	06/05/2026	16:00 – 18:00	Residuos y Subproductos de origen animal (SANDACH). Instrucción IT-P03-ASA: Instrucción para la evaluación de los procedimientos de trazabilidad aplicados por los operadores de empresas alimentarias.	
4	07/05/2026	16:00 – 19:00	Reglamento 1169/2011: sobre información ofrecida al consumidor.	Dña. Cristina Alapont Gutiérrez Veterinaria. Jefa de servicio de planificación y análisis alimentario.
5	11/05/2026	16:00 – 19:00	Real Decreto 474/2014: norma de calidad de derivados cárnicos.	Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública.
6	12/05/2026	16:00 – 18:00	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. Jefa de servicio de planificación y análisis alimentario.
		18:15 – 19:15	Procedimientos de control oficial. Procedimiento P03-ASA de Inspección/auditoría en establecimientos alimentarios I.	Dña. Etelvina Cebrián Monteagudo Veterinaria. Centro de Salud Pública de Gandía. Unidad de Seguridad Alimentaria.

Nº DÍAS	DÍA	HORA	PROGRAMA	PONENTE
7	13/05/2026	16:00 – 17:00	Procedimiento P03-ASA de Inspección/auditoría en establecimientos alimentarios II.	Dña. Etelvina Cebrián Monteagudo Veterinaria. Centro de Salud Pública de Gandía. Unidad de Seguridad Alimentaria.
		17:00 – 19:15	Instrucciones (IT) y Anexos (A) del P03-ASA.	
8	14/05/2026	16:00 – 18:00	Ejercicios de aplicación Procedimiento P03-ASA.	
		18:15 – 19:15	Procedimiento P23-ASA de gestión de incumplimientos.	
9	18/05/2026	16:00 – 19:00	Sistemas de gestión de Seguridad Alimentaria. BPH y Plan APPCC. Flexibilidad. Guías de Prácticas Correctas de Higiene. Procedimiento P03-ASA Inspección/auditoría en establecimientos alimentarios.	Dña. Ana de la Fuente Oliver Veterinaria. Coordinadora Veterinaria del Centro de Salud Pública de Valencia, Dpto. Arnau-Lliria.
10	19/05/2026	16:00 – 18:00	Procedimiento de actuación en notificaciones del sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRIS).	Dña. Eva M.ª Augusto Pardo Veterinaria. Servicio Planificación y Análisis Alimentario. Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública.
11	20/05/2026	16:00 – 17:00	Programa de Vigilancia Sanitaria.	Dña. Ana de la Fuente Oliver Veterinaria. Coordinadora Veterinaria del Centro de Salud Pública de Valencia, Dpto. Arnau-Lliria.
		17:00 – 18:00	Procedimiento de toma de muestras.	
		18:15 – 19:15	Procedimiento P24 -ASA Gestión de muestras no aptas.	
12	21/05/2026	16:00 – 17:00	EXAMEN FINAL + ENCUESTA DE SATISFACCIÓN	D. Luis Sena y Dña. María Lorenzo Directores del curso.

El programa del curso podrá experimentar modificaciones antes o durante su impartición por razones organizativas, académicas o de fuerza mayor.