

Bloque I: Control de establecimientos alimentarios.

Cursos de formación en las CCAA en el ámbito de la Salud Pública. Año 2020

Comunidad Autónoma	Nombre del Curso	Número de Horas	Número de Asistentes	Programas afectados
Andalucía	Evaluación y Auditoría de Sistemas APPCC EN Buques	61	20	P1 CHG P2 APPCC
	Curso de actualización en auditorías internas del SGCO en el SSPA	14	14	P2 APPCC
Aragón	Curso de funciones de los SVO en grandes mataderos	17	61	P3 BIENESTAR P4 MATADERO
Asturias	Identificación, etiquetado y trazabilidad de productos de la pesca	10	64	P1 CGH
Comunidad Valenciana	Control de materiales plásticos en contacto con alimentos en un ámbito circular Plástico reciclado.	20	20	P1 CGH
	Propiedades saludables en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios	5	100	P1 CGH P2 APPCC
	Taller de mejora de la ejecución de los controles oficiales	5	100	P1 CGH
Canarias	Aplicación del nuevo Reglamento 2017/625 sobre control oficial	20	100	P1 CGH P2 APPCC P3 BIENESTAR P4 MATADERO
Castilla y León	Control oficial y actividades	7	60	P1 CGH P2 APPCC
Castilla – La Mancha	Aplicación flexibilidad de los establecimientos alimentarios. Mataderos	30	25	P1 CGH P2 APPCC P4 MATADERO
	Control oficial materiales en contacto	30	25	P1 CGH
	Control oficial de Acrilamida en establecimientos alimentarios	20	25	P1 CGH P2 APPCC
Cataluña	L'elaboració artesana de llonganisses tradicionals a Catalunya: tipologies, seguretat, processos i qualitat	3	9	P1 CGH
	Jornada listeria en comidas preparada en colectividades	5	1	P1 CGH
	La norma BRC y el packaging	3	2	P1 CGH
	Regulación venta online	2	1	P1 CGH
	Control de patógenos bacterianos en la industria alimentaria	2	1	P1 CGH
	Aturdimiento de porcino, efectos sobre el producto final	2	1	P1 CGH P4 MATADERO
	Bienestar animal en el sacrificio y sacrificio para el control de la enfermedad (AW)	8	4	P3 BIENESTAR
	Indicadors de benestar animal en el sacrifici d'oví, cabrum, boví, èquids i porcí	5	17	P3 BIENESTAR
	Neteja i desinfecció de superfícies en petites empreses agroalimentàries en temps de COVID19 dins el pla de contingència	2	17	P1 CGH
	BSA Barcelona Seguridad Alimentaria	3	2	P1 CGH
	CURS HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)/BETTER TRAINING FOR SAFE FOOD/2020	8	1	P2 APPCC
	Simulacres d'emergència: incidències, retirades i recuperacions	3	14	P1 CGH P2 APPCC
	Gestió d'alertes alimentàries	40	2	P2 APPCC
	Novedades legislativas relativas a controles oficiales veterinarios	2	1	P1 CGH

Comunidad Autónoma	Nombre del Curso	Número de Horas	Número de Asistentes	Programas afectados
Cataluña	Identificació i descripció de lesions en vísceres de porcí. Edició en línia	3	29	P4 MATADERO
	Control oficial dels establiments vitivinícoles. Canvis normatius	6	24	P2 APPCC
	Jornada de casos pràctics de patologia i troballes d'escorxador	4	57	P4 MATADERO
	Esquema de certificació en benestar animal Welfair en explotacions porcines	2	3	P3 BIENESTAR
	Salmonella en productes carnis crus curats, un perill sota control	2	6	P1 CGH
	Listeria; com podem fer-li front	5	29	P1 CGH
	Indicadors de benestar animal en el sacrifici d'aus i conills	5	22	P3 BIENESTAR
Extremadura	Clasificación y etiquetado de sustancias y mezclas químicas	13	20	P1 CGH P2 APPCC
	Auditoría de los prerrequisitos de control basados en el análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Aplicación de los principios de flexibilidad	10	25	P1 CGH P2 APPCC P3 BIENESTAR P4 MATADERO
Galicia	Principios de control de tratamiento térmico en alimentos	20	23	P1 CGH
	Control oficial en mataderos	10	38	P4 MATADERO
Islas Baleares	Sistema de gestión de la seguridad de los alimentos en las comidas preparadas	5	45	P1 CGH P2 APPCC
	Estudios de vida útil. Verificación por parte del control Oficial	11	54	P2 APPCC
La Rioja	Verificación de estudios de vida útil. Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo	10	36	P1 CGH
Madrid	Ayuntamiento de Madrid: OB-01-4258-P-20-01. Principales novedades del Reglamento 2017/625 sobre controles oficiales	10	8	P1 CGH P2 APPCC P3 BIENESTAR P4 MATADERO
	Consejería de Sanidad: Metodología de la inspección de industrias de materiales en contacto con alimentos	5	25	P1 CGH
País Vasco	Visión 360º en seguridad alimentaria. Alertas alimentarias	4	1	P1 CGH
	Curso online de la Generalitat Covid 19 y Seguridad Alimentaria ¿Cómo lo integramos?	2	2	P1 CGH
	Auditorías HACCP	25	10	P2 APPCC
	Taller control oficial atún	5	6	P1 CGH
TOTAL	46 CURSOS	484	1.150	