

Bloque III: Control de peligros biológicos y químicos

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	P11 CRIT MIC P12 ANISAKIS P13 MICOTOX P14 BIOTOX P15 CONT ABIOT P17 PLAGUI
	Curso Toma de muestras en el control sanitario oficial	24	347	P11 CRIT MIC P12 ANISAKIS P13 MICOTOX P14 BIOTOX P15 CONT ABIOT P16 MECA P17 PLAGUI P18 MED VET
	Plan de control de listeria en alimentos	20	60	P11 CRIT MIC
C. Valenciana	Control de materiales plásticos en contacto con alimentos en un ámbito circular Plástico reciclado.	20	20	P16 MECA
	Propiedades saludables en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios	5	100	P16 MECA P18 MED VET
	Taller de vigilancia y control de Listeria Monocytogenes en alimentos listos para el consumo que pueden favorecer su desarrollo.	5	25	P11 CRIT MIC
Cantabria	Taller sobre verificación de estudios de vida útil en relación con Listeria Monocytogenes en alimentos listos para el consumo- Edición 1	6	20	P11 CRIT MIC
	Taller sobre verificación de estudios de vida útil en relación con Listeria Monocytogenes en alimentos listos para el consumo- Edición 2	6	20	P11 CRIT MIC
Castilla La Mancha	Control oficial materiales en contacto	30	25	P16 MECA
	Control oficial de Acrilamida en establecimientos alimentarios	20	25	P15 CONT ABIOT
Cataluña	Jornada listeria en comidas preparada en colectividades	5	1	P11 CRIT MIC
	Prevención y control de resistencia antimicrobianas (AMR)	30	1	P18 MED VET
	Control de patógenos bacterianos en la industria alimentaria	2	1	P11 CRIT MIC
	Enterotoxina estafilocócica en los productos alimenticios	2	1	P11 CRIT MIC P14 BIOTOX
	Jornadas de Residuos de Medicamentos veterinarios	15	1	P18 MED VET
	Curso teórico práctico de Acrilamida	12	1	P15 CONT ABIOT
	Anisakis	2	2	P12 ANISAKIS
	Salmonella en productos carnis crus curats, un perill sota control	2	6	P11 CRIT MIC
	Listeria; com podem fer-li front	5	29	P11 CRIT MIC
Extremadura	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	P11 CRIT MIC

Comunidad Autónoma	Nombre del Curso	Número de Horas	Número de Asistentes	Programas afectados
Madrid	Ayuntamiento de Madrid: OB-01-4258-P-20-01. Principales novedades del Reglamento 2017/625 sobre controles oficiales	10	8	P11 CRIT MIC P12 ANISAKIS P13 MICOTOX P14 BIOTOX P15 CONT ABIOT P16 MECA P17 PLAGUI P18 MED VET
	Conserjería de Sanidad: Verificación de criterios microbiológicos en alimentos. Ed 1	22	8	P11 CRIT MIC P12 ANISAKIS P14 BIOTOX
	Consejería de Sanidad: Metodología de la inspección de industrias de materiales en contacto con alimentos	5	25	P16 MECA
País Vasco	Buenas prácticas de pesaje	4	1	P15 CONT ABIOT
	Buenas prácticas de Espectrometría UV/VIS	4	1	P15 CONT ABIOT
	Bacteriófagos para el biocontrol de patógenos alimentarios	4	1	P11 CRIT MIC
	Virus entéricos en seguridad alimentaria	4	1	P11 CRIT MIC
	Webinar MECAs por ADESA	3	1	P16 MECA
	Método rápido en microbiología de aguas y alimentos	100	1	P11 CRIT MIC
	Fagos metodología de detección	4	1	P11 CRIT MIC
Total	30 cursos	442	778	