



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: A actuación inspectora no control da calidade alimentaria: procedementos e informes. O réxime sancionador relacionado coa calidade alimentaria

GRUPO: Consellería de Medio Rural

ÁREA: Consellería de Medio Rural

CUALIFICACIÓN:	APROVEITAMENTO	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	20
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2016
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	ESPECÍFICO	EDICIÓNS:	1

DATA MATRÍCULA: Do 09/07/2016 - 08:00h ao 18/07/2016 - 14:00h

RESPONSABLE: ANTELO ROMERO, MARÍA LORENA [maria.lorena.antelo.romero@xunta.gal]

2. DESCRICIÓNS

DESCRICIÓN CURSO

O desenvolvemento da actuación inspectora é complexa. Para realizar correctamente unha inspección é preciso ter en conta moitos elementos e coñecer a normativa que se debe aplicar. Un dos obxectivos deste curso é analizar todos os aspectos que se deben ter en conta para realizar correctamente unha inspección, así como os procedementos a seguir. Outra das actuacións do persoal inspector é a elaboración de informes derivados da súa actuación inspectora. Outros dos obxectivos do curso é coñecer as novidades lexislativas que afectan o réxime sancionador relacionado coa calidade alimentaria, como por exemplo, a Lei 28/2015, para a defensa da Calidade Alimentaria, publicada o 31 de xullo de 2015

DESTINATARIOS

Terán preferencia a asistencia do curso os inspectores de control de calidade alimentaria e persoal técnico (funcionarios de carreira e interino) dependentes da Subdirección de Industrias e Calidade Alimentaria, tanto dos serizos provinciais como dos servizos centrais, instrutores dos expedientes sancionadores de calidade alimentaria, así como persoal do INGACAL con función de control e certificación sobre produtos acollidos a alguna DOP e IXP. De quedar prazas vacantes, atenderanse prioritariamente as solicitudes presentadas por funcionarios doutras unidades (Sanidade, Consumo, Mar, Comercio....) que exerzan función de control de alimentos.

PROGRAMA

- Control oficial dos alimentos: Marco normativo comunitario, nacional e autonómico de control oficial dos alimentos. Plan Nacional de Control da cadea alimentaria (2016-2020). Programa de control de calidade comercial dos alimentos.
- Procedementos e actuacións no control da calidade dos alimentos (Parte I): A actuación inspectora. Finalidade e fases de inspección. Preparación da inspección. Evidencias e aspectos a controlar.
- Procedementos e actuacións no control da calidade dos alimentos (Parte II): A Acta de inspección. Toma de mostras. Base legal. Representatividade das mostras.
- Procedementos e actuacións no control da calidade dos alimentos (Parte III): A trazabilidade na loita contra fraudes. Técnicas de balances.
- Control de produtos alimenticios acollidos a alguna figura de calidade (DOP, IXP, marcas de calidade, etiquetado facultativo autorizadas pola administración).
- Redacción de informes: Aspectos a ter en conta na elaboración de informes derivados da actuación inspectora.
- Procedemento sancionador: Normativa xeral reguladora do procedemento sancionador.
- Procedemento sancionador: Normativa específica en materia de calidade alimentaria.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Terán preferencia a asistencia do curso os inspectores de control de calidade alimentaria e persoal técnico (funcionarios de carreira e interino) dependentes da Subdirección de Industrias e Calidade Alimentaria, tanto dos serizos provinciais como dos servizos centrais, instrutores dos expedientes sancionadores de calidade alimentaria, así como persoal do INGACAL con función de control e certificación sobre produtos acollidos a alguna DOP e IXP. De quedar prazas vacantes, atenderanse prioritariamente as solicitudes presentadas por funcionarios doutras unidades (Sanidade, Consumo, Mar, Comercio....) que exerzan función de control de alimentos.

3. DATOS EDICIÓNS

SANTIAGO1

LOCALIDADE: SANTIAGO DE COMPOSTELA

INICIO / FIN: 05/10/2016 a 20/10/2016

NUM. PRAZAS: 35

ESTADO: NORMAL - (DIPLOMAS EM.)

DATA EXAME:

DOCENTES NOMEADOS

ANTONIO MUÑOZ BARBERO

MARTA FORES LOJO

MARIA ROSA BIEL CANUT

EVA GOMAR TOMÁS

MIGUEL ANGEL FRAU CALDENTY

Arturo José Fernández González

LUGAR DE REALIZACIÓN

AULA 12: O día 05 de outubro de 10:00 a 14:00. O día 05 de outubro de 16:00 a 18:00. Os días 06, 19 e 20 de outubro de 10:00 a 14:00. O día 20 de outubro de 16:00 a 18:00. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA