



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: O control da calidade comercial dos alimentos de orixe vexetal. Procesos produtivos. Novidades normativas e control do etiquetado

CONVOCATORIA: Convocatoria autonómico 2º semestre

GRUPO: Consellería de Medio Rural

ÁREA: Consellería de Medio Rural

CUALIFICACIÓN:	APROVEITAMENTO	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	20
-----------------------	----------------	--------------	---------------	---------------	----

ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2022
------------------------	------------	----------------	-----------	-------------	------

MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	ESPECÍFICO	EDICIÓNS:	1
-------------------------	------------	-------------------	------------	------------------	---

DATA MATRÍCULA: Do 24/06/2022 - 08:00h ao 08/07/2022 - 23:55h

RESPONSABLE: GONZÁLEZ VIDAL, ELVA [elva.gonzalez.vidal@xunta.gal]

2. DESCRICIÓNS

DESCRICIÓN CURSO

A normativa que regula a calidade e o etiquetado dos produtos alimenticios de orixe vexetal é moi extensa e complexa, existindo normativa específica que regula cada tipo de alimentos como pode ser a normativa de comercialización de froitas e hortalizas frescas, a de aceites e graxas de orixe vexetal, a de conservas vexetais ou a de fariñas e derivados. Así mesmo, en datas recentes publicouse a nova Norma de Calidade do Aceite de Oliva e xa están moi avanzados os tramites para publicar unha nova normativa de conservas vexetais.

Un dos obxectivos deste curso é coñecer os procesos produtivos destes produtos e como poden afectar na calidade dos mesmos e o outro obxectivo é coñecer as novidades normativas e afondar na aplicación destas normas.

DESTINATARIOS

Preferentemente persoal da Subdirección de Industrias Agroalimentarias e dos servizos de Industrias e Calidade Agroalimentaria das xefaturas territoriais da Consellería do Medio Rural.

En caso de vacantes persoal da Consellería de Medio Rural, Axencia Galega de Calidade Alimentaria e FOGGA.

En caso de vacantes o resto de persoal da Xunta de Galicia

PROGRAMA

Día 1: A comercialización de froitas e hortalizas frescas. Aplicación do RUE 1308/2013 (OCM única) e o Regulamento de execución (UE) 543/2011. Casos prácticos.

Día 2: O control da calidade comercial de aceites e graxas vexetais. Procesos produtivos. Novidades normativas: RD 760/2021 Norma de Calidade dos aceites de oliva. Casos prácticos.

Día 3: O control das conservas vexetais. Procesos produtivos. Etiquetado e casos prácticos.

Día 4: O control das fariñas e derivados. Procesos produtivos. Etiquetado e casos prácticos

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Preferentemente persoal da Subdirección de Industrias Agroalimentarias e dos servizos de Industrias e Calidade Agroalimentaria das xefaturas territoriais da Consellería do Medio Rural.

En caso de vacantes persoal da Consellería de Medio Rural, Axencia Galega de Calidade Alimentaria e FOGGA. Criterios xerais da EGAP, segundo a Resolución do 4 de xaneiro de 2008 (DOG do 10 de xaneiro de 2008).

3. DATOS EDICIÓNS

SANTIAGO

LOCALIDADE: SANTIAGO DE COMPOSTELA

INICIO / FIN: 19/10/2022 a 27/10/2022

NUM. PRAZAS: 25

ESTADO: NORMAL - (DIPLOMAS EM.)

DATA EXAME: 27/10/2022 ás 17:00h

DOCENTES NOMEADOS

ANTONIO TROITIÑO LOPEZ

M^a Angeles Romero Rodríguez

Cristina López Vázquez

ANSELMO MARTIN ROJAS

M^a Paz Aguilera Herrera

LUGAR DE REALIZACIÓN

AULA 12: Os días 19, 26 e 27 de outubro de 10:00 a 14:00. O día 27 de outubro de 16:00 a 18:00. O día 02 de novembro de 10:00 a 14:00. O día 02 de novembro de 16:00 a 18:00. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA