



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: O control da calidade comercial dos alimentos de orixe animal. Procesos produtivos. Normativas e control da etiquetaxe

CONVOCATORIA: 1ª conv AUTONOMICO

GRUPO: Consellería de Medio Rural

ÁREA: Consellería de Medio Rural

CUALIFICACIÓN:	APROVEITAMENTO	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	20
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2025
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	ESPECÍFICO	EDICIÓNS:	1

DATA MATRÍCULA: Do 21/02/2025 - 09:00h ao 27/02/2025 - 14:00h

2. DESCRICIÓNS

DESCRIPCIÓN CURSO

Formación de persoal dependente da Consellería do Medio Rural que realiza controis de calidade de produtos de orixe animal, en concreto de derivados cárnicos, produtos da pesca, ovos e mel. Esta formación é precisa polos cambios normativos en distintas materias.

DESTINATARIOS

En primeiro lugar persoal técnico da DX. da PAC e do Control da Cadea Alimentaria, persoal inspector e técnicos dos servizos provinciais de Industrias, Calidade e Cadea Agroalimentaria, persoal técnico de AGACAL (Área de Calidade Alimentaria) e Inspectores de Consumo. .

A continuación persoal técnico que preste servizos nas oficinas rurais e nos entes dependentes da Consellería do Medio Rural.

En caso de vacantes persoal ao servizo da administración xeral da comunidade autónoma de Galicia, das entidades públicas instrumentais e da administración institucional.

PROGRAMA

Día 13 de maio: O control da calidade comercial da carne e dos derivados cárnicos.

10:00- 10:15.- Presentación e entrega de documentación

10:15-13:00.- Procesos produtivos e características dos derivados cárnicos.

13:00-14:00.- Normativa específica de carne e derivados cárnicos.

16:00-18:00.-Normativa específica de carne e derivados cárnicos. Etiquetado e casos prácticos.

Día 14 de maio: O control da calidade comercial dos ovos e ovoprodutos.

10:00-14:00.- Normativa específica de comercialización de ovos. Procesos produtivos de ovoprodutos. Etiquetado e casos prácticos.

Día 20 de maio: O control da calidade comercial de produtos da pesca.

10:00-12:00.- Procesos produtivos e características dos produtos da pesca refrixerados, conxelados e salados.

12:00-14:00.- Normativa específica de produtos da pesca.

16:00-18:00.-Normativa específica de produtos da pesca. Etiquetado e casos prácticos.

Día 21 de maio: O control da calidade comercial da mel e alimentos derivados da apicultura.

10:00-13:00.- Normativa específica de comercialización dos produtos derivados da apicultura. Procesos produtivos. Etiquetado e casos prácticos.

13:00-14:00.- Exame

CRITERIOS DE SELECCIÓN

En primeiro lugar persoal técnico agrario que preste servizos dependentes da Subdirección Xeral da PAC e da cadea alimentaria da D.X da PAC e da Cadea Alimentaria da Consellería do Medio Rural.

A continuación persoal técnico que preste servizos nas oficinas rurais e nos entes dependentes da Consellería do Medio Rural.

En caso de vacantes persoal ao servizo da administración xeral da comunidade autónoma de Galicia, das entidades públicas instrumentais e da administración institucional.

Criterios xerais da EGAP, segundo a Resolución do 10 de maio de 2023, pola que se fan públicas as bases e as condicións xerais de participación nas actividades formativas (DOG núm 96, do 23 de maio de 2023).

3. DATOS EDICIÓNS

SANTIAGO

LOCALIDADE: Santiago de Compostela

INICIO / FIN: 13/05/2025 a 21/05/2025

NUM. PRAZAS: 30

ESTADO: NORMAL

DATA EXAME: 21/05/2025 ás 13:30h

DOCENTES NOMEADOS

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE

LUGAR DE REALIZACIÓN DO EXAME

AULA 6: O día 13 de maio de 10:00 a 14:30. O día 13 de maio de 16:00 a 18:00. Os días 14, 20 e 21 de maio de 10:00 a 14:30. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA