



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: Trazabilidade e seguridade alimentaria. Regulamento

GRUPO: Cursos Autonómico

ÁREA: Históricos EGAP

CUALIFICACIÓN:	ASISTENCIA	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	15
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2005
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	XERAL	EDICIÓNS:	2

2. DESCRICIÓNS

DESCRICIÓN CURSO

Entrada en vigor da normativa de Trazabilidade, Regulamento (CE) nº 178/2002. A trazabilidade será concebida como un sistema de identificación dos produtos alimenticios ao longo de toda a cadea alimentaria. Ámbito de aplicación. Este regulamento aplicarase a todas as etapas da produción, a transformación e a distribución de alimentos.

DESTINATARIOS

Veterinarios funcionarios/interinos da Consellería de Sanidade.

PROGRAMA

Importancia do sistema de trazabilidade. Cómo comezar?. Definir o ámbito de aplicación. A responsabilidade de cada empresa alimentaria. Aplicación do Regulamento (CE) nº 178/2002.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Terán carácter preferente os aspirantes que realicen tarefas máis directamente relacionadas co contido básico e obxectivos do curso, rexendo como segundo criterio de selección a antigüidade na Administración, circunstancia que deberá ser certificada polo servizo de persoal da Consellería de Sanidade.

3. DATOS EDICIÓNS

AU05GAH001PO

LOCALIDADE: PONTEVEDRA

INICIO / FIN: 18/04/2005 a 20/04/2005

NUM. PRAZAS: 25

ESTADO: NORMAL - (DIPLOMAS EM.)

DATA EXAME:

DOCENTES NOMEADOS

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE

AU05GAH002VI**LOCALIDADE:** VIGO**INICIO / FIN:** 23/05/2005 a 25/05/2005**NUM. PRAZAS:** 25**ESTADO:** NORMAL - (DIPLOMAS EM.)**DATA EXAME:****DOCENTES NOMEADOS**

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE