



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: A seguridade alimentaria no sector da restauración colectiva.

GRUPO: Cursos Autonómico

ÁREA: Históricos EGAP

CUALIFICACIÓN:	ASISTENCIA	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	15
ADMINISTRACIÓN:	AU LO UN ES CI XU	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2006
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	XERAL	EDICIÓNS:	2

2. DESCRICIÓNS

DESCRICIÓN CURSO

Preparación dos/as inspectores/as de saúde pública para unha correcta inspección nos centros de restauración colectiva.

DESTINATARIOS

Veterinarios e farmacéuticos funcionarios/interinos/as da Consellería de Sanidade.

PROGRAMA

O sistema APPCC nos centros de restauración colectiva. Xestión de residuos xerados no laboratorio. Análise de perigos no sector da restauración colectiva. Puntos críticos de control na restauración colectiva. Plans de hixiene (prerrequisitos) na restauración colectiva. Recompilación lexislativa do sector. Suposto práctico: avaliación dun plan APPCC e seus prerrequisitos nun establecemento de restauración colectiva.

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

AU06GAL001OU

LOCALIDADE: OURENSE **INICIO / FIN:** 10/05/2006 a 12/05/2006

NUM. PRAZAS: 25 **ESTADO:** NORMAL - (DIPLOMAS EM.) **DATA EXAME:**

DOCENTES NOMEADOS

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE

AU06GAL002OU**LOCALIDADE:** OURENSE**INICIO / FIN:** 14/11/2006 a 17/11/2006**NUM. PRAZAS:** 25**ESTADO:** NORMAL - (DIPLOMAS EM.)**DATA EXAME:****DOCENTES NOMEADOS**

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE