



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: Inspección sanitaria en restauración colectiva.

GRUPO: Cursos Autonómico

ÁREA: Consellería de Sanidade

CUALIFICACIÓN:	ASISTENCIA	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	15
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2006
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	XERAL	EDICIÓNS:	1

2. DESCRICIÓNS

DESCRICIÓN CURSO

Reciclaxe. Normas aplicables á inspección nos comedores colectivos e establecementos de comidas preparadas.

DESTINATARIOS

Dirixido a veterinarios/as funcionarios/as interinos/as da Consellería de Sanidade.

PROGRAMA

Lexislación sanitaria aplicable. Rastrexabilidade. Normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio das comidas preparadas. Perigos. Deseño e implantación de manuais baseados no sistema de análise de perigos e puntos de control críticos.

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

AU06GAN001VI

LOCALIDADE: VIGO **INICIO / FIN:** 05/06/2006 a 07/06/2006

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

DOCENTES NOMEADOS

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE