

<b>TOMA DE MUESTRAS EN EL CONTROL SANITARIO OFICIAL EN PdS</b>	
<b>FORMATO:</b>	VIRTUAL a través de la Plataforma en Protección de la Salud (PdS) de la EASP
<b>DURACIÓN TOTAL:</b>	48 horas virtuales
<b>Objetivo general:</b>	Facilitar la incorporación a las tareas de PdS las metodologías, recursos y habilidades en la toma de muestras y gestión de las mismas para una mayor eficiencia en el ejercicio del Control Sanitario Oficial.
<b>UD 1</b>	<p><b>Título: Introducción a la toma de muestras</b></p> <p><b>Objetivos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conocer los aspectos básicos operativos y estadísticos en la toma de muestras.</li> <li>· Conocer las normas y directrices autonómicas, nacionales y europeas sobre toma de muestras y métodos de muestreo.</li> </ul> <p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conceptos básicos en la toma de muestra.</li> <li>· Planes de muestreo en PdS: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Programas de Control Oficial en Establecimientos Alimentarios.</li> <li>▪ Control Sanitario en Salud Ambiental.</li> </ul> </li> <li>· Proceso de Gestión de Muestras.</li> <li>· Legislación aplicable a la toma de muestra.</li> <li>· Conceptos estadístico elementales de aplicación en la toma de muestras.</li> <li>· Resolución de un supuesto práctico</li> </ul> <p><b>Duración:</b> 12 horas</p>
<b>UD 2</b>	<p><b>Título: Procedimientos de Muestreo</b></p> <p><b>Objetivos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conocer el procedimiento diseñado por la Consejería de Salud sobre toma de muestras para los principales programas de muestreo, alertas y denuncias.</li> <li>· Adquirir habilidades en la ejecución de la toma de muestras en el ámbito de la Salud Ambiental y la Seguridad Alimentaria</li> </ul> <p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Procedimiento de toma de muestra para la determinación de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Parámetros microbiológicos en alimentos.</li> <li>▪ Contaminantes químicos en alimentos: Micotoxinas, Nitratos, Metales Pesados, Dioxinas y PCB's, Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos, Residuos de Plaguicidas e Ingredientes Tecnológicos: Aditivos.</li> <li>▪ PNIR e inhibidores en leche.</li> <li>▪ Parámetros microbiológicos y físico-químicos en Salud Ambiental.</li> <li>▪ Muestreos in situ: Anisakis en pescado, compuestos polares</li> </ul> </li> </ul>

	<p>en aceite, cloro y pH en agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Procedimiento de toma de muestras no programadas: Toxiinfecciones, Alertas y Denuncias.</li> <li>· Resolución de un supuesto practico</li> </ul> <p><b>Duración:</b> 16 horas</p>
<p><b>UD 3</b></p>	<p><b>Título: Toma de muestras, conservación y transporte</b></p> <p><b>Objetivos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conocer las directrices marcadas por la normativa vigente, así los procedimientos e instrucciones previstas por el control sanitario oficial en la Comunidad Autónoma de Andalucía para la toma de muestras.</li> <li>· Conocer las condiciones técnicas y legales durante la conservación y transporte de las muestras al laboratorio</li> </ul> <p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Preparación del material necesario para la toma de muestras.</li> <li>· Actuaciones en materia de preparación, acondicionamiento y transporte de muestras oficiales de los alimentos y Salud Ambiental: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acondicionamiento y etiquetado de los ejemplares.</li> <li>▪ Equipamiento para el transporte.</li> <li>▪ Mantenimiento de la cadena de frío.</li> </ul> </li> <li>· Acta en la toma de muestras: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Normativa de aplicación.</li> <li>▪ Concepto de productos perecedero y tipo de análisis según el R.D. 1945/1983.</li> <li>▪ Contenido de un acta de toma de muestra. Cumplimentación.</li> </ul> </li> <li>· Resolución de un supuesto practico.</li> </ul> <p><b>Duración:</b> 9 horas</p>
<p><b>UD4</b></p>	<p><b>Título: Interpretación de los resultados y actuaciones ante incumplimientos</b></p> <p><b>Objetivos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Saber interpretar los resultados analíticos recibidos y conocer las actuaciones a realizar a partir de los resultados recibidos</li> </ul> <p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Interpretación analítica.</li> <li>· Actuaciones ante caso de incumplimientos: Retirada del producto del mercado, Medidas cautelares y Procedimiento sancionador.</li> <li>· Laboratorios en el control sanitario oficial: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Criterios para la aceptación-rechazo de muestras.</li> <li>▪ Registro en ALBEGA</li> </ul> </li> <li>· Resolución de un supuesto practico</li> </ul> <p><b>Duración:</b> 8 horas</p>
<p><b>UD5</b></p>	<p><b>Título: Evaluación del aprendizaje</b></p> <p><b>Objetivos de aprendizaje:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clarificar y contrastar resultados de la resolución de las tareas ya realizadas</li> </ol>

	de las unidades de contenidos técnicos específicos, y evaluar los conocimientos y habilidades adquiridas en el transcurso del curso.  <b>Duración estimada:</b> 3 horas
<b>METODOLOGÍA</b>	Teórico-práctica
<b>EDICIONES</b>	1 edición de 30 alumnos
<b>FECHAS:</b>	23 abril-11 julio 2018