



Programa de **Formació Específica** en Protecció de la Salut

Any 2010

Activitats Formatives

PRESENTACIÓ

L'Agència de Protecció de la Salut (APS) té entre les seves prioritats el foment de la formació permanent del personal que hi presta els seus serveis.

Amb caràcter general, es dóna a la formació un valor estratègic, entesa com l'element que aporta capacitats i afegeix potencialitats a l'organització, de manera que és l'instrument que habilita i situa els professionals en condicions d'acomplir els objectius, al mateix temps que reverteix en l'eficàcia i l'eficiència de l'organització.

A finals d'octubre de 2009 es va publicar la *Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública*, la qual cita en el seu preàmbul la multidisciplinarietat dels equips de treball, compostos per professionals de la salut de diversos àmbits funcionals, formats adequadament per exercir les funcions de la nova Agència de Salut Pública de Catalunya (AspCat).

En la part dispositiva, l'article 3 enumera els principis informadors als quals s'han d'ajustar les prestacions i els serveis de salut pública. Un d'aquests principis és *el foment de la formació i la competència dels professionals, de la recerca i de l'avaluació en l'àmbit de la salut pública*.

L'article 8, integrat en el títol II, *de les polítiques*, formalitza el *sistema de formació i recerca en salut pública*, el qual s'integra pel conjunt de programes coordinats respecte a la formació dels professionals de la salut pública i és liderat per l'AspCat, que coordina els altres organismes competents, i estableix alhora la necessitat de cooperació i participació de totes les parts interessades.

El programa ha estat elaborat d'acord amb el *Pla de formació específica en salut pública* i, per a cada activitat, conté una fitxa amb la informació essencial per als interessats. Es continua mantenint la matrícula gratuïta i la formació dins l'horari laboral, així com la distribució proporcional de les places segons els territoris i els destinataris. En el procés de selecció d'assistents es té en compte l'adequació de l'objectiu de l'activitat a les necessitats formatives dels diferents llocs de treball.

El programa detallat de cada activitat s'anirà editant a mesura que es confirmin les dates definitives de realització i es farà arribar a les persones responsables dels serveis regionals de l'APS.

Al llarg de l'any, el programa d'activitats es pot complementar amb activitats no incloses inicialment en el programa, però de les quals s'haurà d'informar amb antelació suficient.

Encara que no constin en aquest programa, totes aquelles iniciatives regionals en matèria de protecció de la salut que es duguin a terme als diversos territoris, es facin o no extensives al conjunt de l'APS, integren el Programa de formació específica 2010.

L'APS i els Consells de col·legis de veterinaris i de farmacèutics de Catalunya renoven un any més la col·laboració mútua, amb l'objectiu d'organitzar activitats formatives per ampliar els coneixements en les matèries pròpies de les funcions encomanades al personal dels equips de protecció de la salut.

Igualment, la posada en pràctica efectiva del programa ha de recollir l'esperit de cooperació, col·laboració i acció conjunta amb aquells organismes i entitats que duen a terme activitats de salut pública en els seus diversos àmbits d'actuació de manera que, en la mesura dels mitjans disponibles, ha d'estar obert als interessos que hi compartim.

ACTIVITATS FORMATIVES:

1. Auditoria oficial dels procediments basats en el sistema APPCC
2. Classificació i etiquetatge de productes químics: aplicació del Reglament 1272/2008 (CLP)
3. Curs sobre disseny higiènic de cuines
4. Curs sobre els materials en contacte amb els aliments
5. El risc sanitari en l'ús de l'aigua residual regenerada
6. APPCC en escorxadors i sales d'especejament de productes carnis de porcí
7. Curs sobre el transport dels aliments
8. Els aliments dietètics i els complementos alimentosos
9. Els productes hortofrutícoles frescos: eines per a la vigilància i el control sanitari
10. Estimació de la vida útil dels aliments a punt per consumir, segons el Reglament (CE) 2073/2005
11. Investigació de brots hídrics
12. Investigació dels brots de legionel·losi en aigua sanitària
13. Laboratoris de salut ambiental i alimentària. Sistemes d'acreditació i interpretació d'informes
14. L'oli d'oliva, del camp a la taula
15. Patologia i inspecció de la carn de porcí
16. Patologia i inspecció de la carn de remugants
17. Perrequisits i APPCC (inicial)
18. Significat sanitari dels paràmetres de l'aigua de consum i mètodes de tractament
19. Sistemes d'informació geogràfica
20. Taller d'auditories basades en el sistema APPCC (avançat)
21. Inspecció *ante* i *post mortem*, actuacions en escorxadors d'aviram
22. Vigilància i control sanitari dels establiments de tatuatge, pírcing i micropigmentació

1 | Auditoria oficial dels procediments basats en el sistema APPCC

Objectiu general

Conèixer la tècnica de l'auditoria i adquirir les habilitats necessàries per aplicar-la a les avaluacions oficials de procediments basats en els principis del sistema APPCC.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques i pràctiques.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Persones del Cos de Biòlegs, Cos de Farmacèutics titulars, Cossos de Salut Pública i Cos de Veterinaris que tenen formació prèvia en el sistema APPCC i inspeccionen indústries alimentàries dels sectors alimentaris en els quals s'ha prioritzat l'auditoria del sistema APPCC.

Lloc, dates i horari

Vic (Barcelona), 2n trimestre de 2010. Matí i tarda, 4 dies. 25 hores lectives.

Barcelona, 4t trimestre de 2010. Matí i tarda, 4 dies. 25 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

El nombre de places és de 20 per edició. La distribució de places per a cada servei regional es farà d'acord amb els sectors alimentaris prioritzats pel GRACAT.

2 | Classificació i etiquetatge de productes químics: aplicació del Reglament 1272/2008 (CLP)

Objectiu general

Conèixer les característiques de les nova regulació europea sobre classificació, etiquetatge i embalatge de productes químics (CLP).

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica.

Enfocament pràctic amb participació dels assistents.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Personal que desenvolupi tasques relacionades amb el control de productes químics.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 2n trimestre de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10SPQ01	22	10	12	10	10	5	2	6	3

3 | Curs sobre disseny higiènic de cuines

Objectiu general

Ampliar i actualitzar coneixements sobre la higiene i la seguretat alimentària en les cuines.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Mollerusa (Lleida), 1 de març de 2010. Matí i tarda. 8 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10CU01	5	2	3	15	10	4	1	0	0

4 | Curs sobre els materials en contacte amb els aliments

Objectiu general

Actualitzar els coneixements tècnics i legals en matèria de materials en contacte amb els aliments i les seves aplicacions en els sectors alimentaris.

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica amb orientació pràctica amb participació dels assistents.

Treball de casos pràctics.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Tarragona, 4 de maig de 2010. Matí i tarda. 8 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10MC01	6	3	4	14	10	4	1	1	2

5 | El risc sanitari en l'ús de l'aigua regenerada

Objectiu general

Conèixer els riscos sanitaris relacionats amb l'ús de l'aigua regenerada així com les eines de gestió de riscos.

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica.

Enfocament pràctic amb participació dels assistents.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Personal que desenvolupi tasques relacionades amb la gestió d'aigües regenerades.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 2n semestre de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10RES01	16	6	10	7	4	2	1	2	2

6 | APPCC en escorxadors i sales d'especejament de productes carnis de porcí

Objectiu general

Aprofundir en el coneixement dels prerequisits i el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i adquirir les habilitats necessàries per valorar els plans d'autocontrol basats en l'APPCC en els escorxadors i sales d'especejament de porcí.

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica. Enfocament pràctic amb participació activa dels assistents.

Treball en grup de casos pràctics.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Personal de l'APS que realitza tasques d'inspecció i control oficial en escorxadors i/o sales d'especejament de porcí.

Lloc, dates i horari

Vic (Barcelona), 19 de març de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10AAE01	2	12	10	0	0	0	0	1	0

7 | Curs sobre el transport dels aliments

Objectiu general

Conèixer els diferents criteris a aplicar en una inspecció de transport en funció del tipus d'aliment.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques amb participació activa dels alumnes.

Enfocament dirigit a la pràctica diària dels destinataris.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Tarragona, 1r semestre de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10TRP01	6	3	4	14	10	4	1	1	2

8 Els aliments dietètics i els complementos alimentosos

Objectiu general

Conèixer les característiques i el marc legal dels aliments dietètics i els complementos alimentosos.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques i pràctiques.

Enfocament dirigit a la pràctica diària dels destinataris.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 1r semestre de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Lleida, 1r semestre de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10CD01	20	8	13	0	0	0	0	2	2
10CD02	0	0	0	22	16	2	1	2	2

9 | Els productes hortofrutícoles frescos: eines per a la vigilància i el control sanitari

Objectiu general

Adquirir i actualitzar coneixements tècnics relatius als productes hortofrutícoles frescos destinats al consum humà per tal de millorar les actuacions en matèria de vigilància i control sanitari del sector.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques i pràctiques.

Enfocament dirigit a la pràctica diària dels destinataris.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 2n semestre de 2010. Matí i tarda. 7 hores lectives.

Tarragona, 2n semestre de 2010. Matí i tarda. 7 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10HF01	20	8	13	0	0	0	0	2	2
10HF02	0	0	0	22	16	2	1	2	2

10 | **Estimació de la vida útil dels aliments a punt per consumir, segons el Reglament (CE) 2073/2005**

Objectiu general

Presentar mètodes per a la investigació de la vida útil dels aliments a punt per consumir, especialment en relació a *Listeria monocytogenes*, tenint en compte els documents d'orientació elaborats per organismes internacionals.

Metodologia i avaluació

Sessions pràctiques de demostració amb ordinadors de l'ús dels programes informàtics disponibles per a la gestió de la seguretat alimentària.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 2n semestre de 2010 (quatre sessions). Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Es publicarà en el programa del curs.

11 | Investigació de brots hídrics

Objectiu general

Conèixer els aspectes sanitaris a tenir en compte per valorar i gestionar els riscos davant un brot associat a l'aigua de consum humà.

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica.

Enfocament pràctic amb participació dels assistents.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 4t trimestre de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Lleida, 4t trimestre de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10HI01	24	10	16	0	0	0	0	3	2
10HI02	0	0	0	26	18	4	2	3	2

12 | Investigació dels brots de legionel·losi en aigua sanitària

Objectiu general

Donar els coneixements i les eines pràctiques per actuar davant un brot de legionel·losi associat a l'aigua sanitària.

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica.

Enfocament pràctic amb participació dels assistents.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública que desenvolupin tasques relacionades amb el control de la legionel·la.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 4t trimestre de 2010. 5 hores lectives.

Girona, 4t trimestre de 2010. 5 hores lectives.

Lleida, 4t trimestre de 2010. 5 hores lectives.

Tarragona, 4t Trimestre de 2010. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10LE01	40	0	0	0	0	0	0	3	2
10LE02	16	24	0	0	0	0	0	3	2
10LE03	5	0	35	0	0	0	0	3	2
10LE04	0	0	0	24	16	8	4	0	0

13 | Laboratoris de salut ambiental i alimentària. Sistemes d'acreditació i interpretació d'informes

Objectiu general

Conèixer el sistema d'acreditació dels laboratoris de salut ambiental i alimentària i facilitar la interpretació dels informes d'assaig emesos pels Laboratoris de Salut Pública segons les noves normatives internacionals.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 2n semestre de 2010. Matí. 8 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10LAB01	15	6	9	6	4	2	1	2	2

14 | L'oli d'oliva, del camp a la taula

Objectiu general

Ampliar els coneixements del personal de l'APSCAT a l'hora de realitzar inspeccions en indústries d'extracció de l'oli d'oliva.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Tortosa (Terres de l'Ebre), 24 de febrer de 2010. Matí i tarda. 4 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10OLI01	10	6	5	10	2	10	15	2	0

15 | Patologia i inspecció de la carn de porcí

Objectiu general

Actualitzar els coneixements sobre patologia porcina d'interès sanitari en Salut Pública i les actuacions legals que se'n derivin.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques amb participació activa dels alumnes.

Enfocament dirigit a la pràctica diària dels participants.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Persones del Cos de Veterinaris que realitzen tasques d'inspecció i control sanitari als escorxadors de porcí.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 1r semestre de 2010. Matí. 8 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10PP01	15	6	9	6	4	2	1	2	0

16 | Patologia i inspecció de la carn de remugants

Objectiu general

Actualitzar els coneixements sobre la sistemàtica de la inspecció *post mortem* en els escorxadors de remugants.

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica.

Enfocament dirigit a la pràctica diària dels assistents.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Veterinaris oficials del Departament de Salut amb tasques d'inspecció i control sanitari als escorxadors de boví i oví.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 1r semestre de 2010. Matí. 8 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10PB02	15	6	9	6	4	2	1	2	0

17 | Prerequisits i APPCC (inicial)

Objectiu general

Conèixer els prerequisits i el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i les característiques bàsiques de la implantació als establiments alimentaris.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques i pràctiques.

Enfocament dirigit a la pràctica diària dels destinataris.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Persones del Cos de biòlegs, Cos de Farmacèutics titulars, Cossos de Salut Pública i Cos de Veterinaris sense formació prèvia en prerequisits i APPCC i que inspeccionen indústries alimentàries.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 1r semestre de 2010. Matí i tarda, 2 dies. 15 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Es publicarà en el programa del curs, amb la valoració prèvia de les necessitats dels diferents serveis regionals.

18 | Significat sanitari dels paràmetres de l'aigua de consum i mètodes de tractament

Objectiu general

Aprofundir en el coneixement dels paràmetres fisicoquímics de l'aigua de consum, dels seus valors màxims admissibles actuals, els que preveu la nova directiva i mètodes de reducció.

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica.

Enfocament pràctic amb participació dels assistents.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 1r semestre de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10PSA01	16	6	10	7	4	2	1	2	2

19 | Sistemes d'informació geogràfica

Objectiu general

Adquirir els coneixements bàsics sobre sistemes d'informació geogràfica, sensibilitzar sobre la importància de la georeferenciació i conèixer les eines cartogràfiques disponibles a l'Agència de Protecció de la Salut (APS).

Metodologia i avaluació

Explicació teòrica.

Enfocament pràctic amb participació dels assistents.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 18 de juny de 2010. Matí. 5 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10SIG01	41	18	27	18	12	7	3	4	0

20 | **Taller d'auditories basades en el sistema APPCC (avançat)**

Objectiu general

Resoldre dubtes i deferència de criteris entre els diferents grups de treball, per tal d'uniformitzar els criteris en la realització de les auditories.

Metodologia i avaluació

Es combinarà l'exposició teòrica amb la realització pràctica d'una auditoria documental basada en un cas. Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Membres del GRACAT que realitzen auditories com a líders.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 2n trimestre de 2010. Matí i tarda. 8 hores lectives.

Girona, 2n trimestre de 2010. Matí i tarda. 8 hores lectives.

Tarragona, 4t trimestre de 2010. Matí i tarda. 8 hores lectives.

Lleida, 4t trimestre de 2010. Matí i tarda. 8 hores lectives.

Matrícula

Gratuita. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Es publicarà en el programa del curs.

21 | Inspecció *ante i post mortem*, actuacions en escorxadors d'aviram

Objectiu general

Actualitzar i adquirir coneixements pràctics que permetin realitzar la inspecció sanitària de la carn i preparats de carn d'aviram en establiments alimentaris.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques amb participació activa dels alumnes.

Enfocament dirigit a la pràctica diària dels participants.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Persones del Cos de Veterinaris que realitzen tasques d'inspecció i control sanitari en escorxadors d'aviram, sales d'especejament i establiments de producció de preparats de carn d'aviram.

Lloc, dates i horari

Girona, 26 de febrer de 2010. Matí i tarda. 8 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10AV01	15	6	11	4	4	2	1	2	0

22 | Vigilància i control sanitari dels establiments de tatuatge, pírcing i micropigmentació

Objectiu general

Proporcionar els criteris necessaris que permetin realitzar la inspecció sanitària dels establiments de tatuatge, pírcing i micropigmentació i donar suport tècnic a l'administració local.

Metodologia i avaluació

Sessions teòriques.

Enquesta d'avaluació de l'activitat.

Participants

Agents de Salut Pública.

Lloc, dates i horari

Barcelona, 15 de juny de 2010. Matí i tarda. 8 hores lectives.

Matrícula

Gratuïta. El termini d'inscripció finalitza una setmana abans de l'inici del curs.

Distribució de places

Codi	SR Barcelona	SR Catalunya Central	SR Girona	SR Lleida	SR Camp de Tarragona	SR Terres de l'Ebre	SR Alt Pirineu i Aran	Serveis Centrals	Externs
10ETP01	15	4	4	3	4	4	1	3	2

