



# Col·laboració de la policia local en la seguretat alimentària municipal: control sanitari del transport i vigilància dels establiments alimentaris

## Presentació

Aquesta acció formativa està pensada per a dotar als assistents dels coneixements necessaris per a l'aplicació de la reglamentació que regula la funció de vigilància de les condicions sanitàries dels establiments i dels transports alimentaris, així com, millorar els coneixements tècnics en l'àmbit de la seguretat alimentària dels membres de la policia local.

## Col·lectiu destinatari

Consulteu els itineraris formatius a qui va adreçada al Banc d'Accions Formatives(BAF):

- [BAF dels Ens Locals](#)
- [BAF de la Diputació de Barcelona](#)

## Modalitat

Taller

## Canal

Videoformació

## Requeriments dels destinataris/es

- És recomanable haver realitzat el curs "Normativa i protocols en la inspecció de locals de pública concurrència".
- Es requereix que els participants tinguin la càmera activada durant tota la sessió. Aquesta mesura permet assegurar una experiència d'aprenentatge més interactiva i efectiva.

## Nombre d'assistents per edició

Mínim      Òptim      Màxim



## PLA DOCENT

---

12

15

18

### Temporalització

#### Durada total:

3,5 hores

#### Distribució horaria:

Hores presencials: 0

Hores de videoformació: 3,5

Hores de treball virtual: 0

### Logística

#### Aula Física

Ordinador participant  Programari

#### Aula Virtual

Aula Plantilla FORMADIBA:

Estat de l'aula:

Observacions:

### Consums i preus

#### Consums Específics

Costos addicionals

### Objectius

1. Coordinar les actuacions entre la policia local i els equips municipals de seguretat alimentària.



## **PLA DOCENT**

---

- 1.1. Saber efectuar el control sanitari d'aliments en el transport i en els establiments minoristes d'alimentació.
- 1.2. Conèixer les mesures correctores aplicables.
2. Aplicar els coneixements tècnics en l'àmbit de la seguretat alimentària necessaris per a desenvolupar les funcions de la policia local.
  - 2.1. Identificar els aspectes legals, actes, protocols i procediments relatius a la higiene dels productes alimentaris.
  - 2.2. Conèixer les deficiències i les condicions de risc sanitari.

### **Continguts**

1. El control sanitari d'aliments en el transport i en els establiments minoristes d'alimentació.
  - 1.1. Aspectes legals, actes, protocols i procediments.
  - 1.2. Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i la Llei 18/2009 de Salut Pública de Catalunya.
2. Deficiències i condicions de risc sanitari.
  - 2.1. Productes no identificats, productes caducats, condicions higièniques deficientes (brutícia, protecció, temperatura,...).
  - 2.2. Situacions concretes: Mercaderia perible no documentada.
3. Aplicació de mesures correctores.
  - 3.1. Sancions previstes.
  - 3.2. Immobilització de mercaderies i altres mesures preventives.

### **Materials formatius de consulta**

#### **Materials de referència per l'acció formativa**

#### **Materials formatius complementaris:**

### **Orientacions metodològiques per al participant**



## PLA DOCENT

---

Les sessions en format de videoformació aniran orientades a facilitar la comprensió de la temàtica, per això s'aplicarà la teoria explicada a casos, el més semblants possibles, a la realitat quotidiana de la policia local.

### Orientacions metodològiques per al docent

Sessions expositives en les que es plantejaran activitats per tal que els participants adquireixin una base conceptual sobre el marc jurídic i regulador en l'àmbit de la seguretat alimentària, així com de les funcions i responsabilitats de la policia local com a agents de l'autoritat en la vigilància de les condicions sanitàries dels establiments alimentaris. Les activitats aniran orientades a facilitar la comprensió de la temàtica, per això s'aplicarà la teoria explicada a casos, el més semblants possibles, a la realitat quotidiana de la policia local.

Consulta el document de suport:

[Punts bàsics per les persones docents per deixar preparada l'aula virtual](#)

### Orientacions per a l'avaluació

#### Nivell d'avaluació

**Nivell 1** Valoració de les actituds i la participació

Nivell 2 Superació d'activitats a partir d'uns criteris establerts

Nivell 3 Demostració de l'aplicabilitat al lloc de treball

#### Sistema d'avaluació

Assistència

Prova

Producte

#### Metodologia d'avaluació per al participant

Superació d'una prova tipus test

### Certificació

Per assolir la qualificació d'APTE, els requeriments són:

- Haver assistit al 100% de les sessions convocades.



## PLA DOCENT

---

- Assistència
- Aprofitament