

CONCURSO:

ELABORACIÓN DE TRABAJOS SOBRE LABORATORIO CLÍNICO Y BIOMÉDICO, en 2 modalidades:

a) Fotografías

b) Pósters

PATROCINADORES

HOSPITAL CASA DE SALUD

DUCRAY

PFIZER

GSK

ELSEVIER

HERO BABY

WYETH

SANOPI PASTEUR MSD

A.M.P.A. CENTRO FP SANTA ANA

INFORMACIÓN: Secretaría
C/Santos Justo y Pastor, 38
46021 VALENCIA
Telf: 96 360 19 62

WEB: www.cfpsantaana.net
cfpsantaana@cfpsantaana.net

Síguenos en:



CFP SANTA ANA

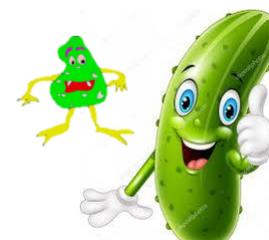


XVI JORNADAS-CONCURSO PARA TÉCNICOS SUPERIORES EN LABORATORIO CLÍNICO Y BIOMÉDICO

2019



2011



E. coli O104:H4

2001



1996



1981



2005



Salmonella

"Seguridad Alimentaria"

Martes 28 de enero de 2020

Salón de Actos

Hospital Casa de Salud

El marco legal de la Unión Europea establece reglas claras en cuanto a la importancia de la salud humana en toda la cadena alimentaria. Los diferentes Planes de Seguridad Alimentaria, establecidos en las CCAA, velan por la protección de la salud en este ámbito.

La cooperación y coordinación de las diferentes autoridades: Sanidad, Agricultura y Ayuntamientos resulta fundamental, para ello se establecen diferentes programas que garantizan el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria, fabricación, importación, almacenamiento y transporte hasta los puntos de venta al consumidor final, garantizando el control de los posibles peligros presentes en los alimentos y, en su caso, su eliminación o reducción.

No obstante, la seguridad alimentaria no es sólo responsabilidad de estas instituciones ya que los consumidores, pueden y deben desempeñar un papel muy relevante y activo en la consecución de la seguridad alimentaria, evitando errores en la manipulación, conservación y preparación de los alimentos en el ámbito familiar.

La seguridad alimentaria es un proceso dinámico, el mismo cambio climático hace que se vayan adoptando estrategias de gestión para reducir la vulnerabilidad de la cadena alimentaria, actualizando por ejemplo las buenas prácticas de higiene alimentaria o las buenas prácticas agrícolas.

PROGRAMA DE LA JORNADA-CONCURSO

9:00 H. Inscripciones y entrega de documentación.

9:15 H. Apertura de las Jornadas por Araceli Quilis Benaiges, Directora Pedagógica del Centro FP Santa Ana.

9:30 H. "Función de los Inspectores en la Seguridad Alimentaria". Dra. Elena Navarro Calderón. Farmacéutica de Salud Pública. Centro de Salud Pública de Valencia.

10:15 H. Coloquio.

10:30 H. Visita a la Exposición/Concurso y Votación.

10:45 H. Descanso.

11:15 H. "Los Laboratorios de Control Oficial". D^a. Beatriz de la Torre Gutiérrez. Técnico Superior en Laboratorio de Diagnóstico Clínico. Laboratorio de Salud Pública de Valencia.

12:00 H. Coloquio.

12:30 H. Entrega de Premios y Clausura de las Jornadas

13:00 H. Aperitivo.

Bases:

- 1.- Pueden participar Técnicos Superiores en Laboratorio Clínico y Biomédico y estudiantes del mismo ciclo.
- 2.- Los trabajos serán ORIGINALES.
- 3.- Las fotografías pueden realizarse en blanco y negro o en color, con el tamaño 18 x 24 cm, y se presentarán sobre una cartulina de tamaño A4 o Folio en la que figurará, a pie de foto, el título, y al dorso, el nombre/s del autor/es.
- 4.- Para los pósters el tamaño mínimo es A3 y el máximo 120 x 70 cm.
- 5.- Cada participante podrá optar únicamente a un premio en cada modalidad, siendo el número máximo de autores por trabajo de tres.
- 6.- El jurado se reserva el derecho a declarar premios desiertos.
- 7.- Los trabajos se remitirán al CENTRO FP "SANTA ANA" (C/ Santos Justo y Pastor nº 38, 46021-VALENCIA). Fecha límite de recepción: 24 de enero de 2019.
- 8.- Los premios se acreditarán mediante diploma.
- 9.- No se devolverán los trabajos premiados.

PREMIOS FOTOGRAFÍAS-PÓSTERS

	FOTOGRAFÍAS	PÓSTERS
Primero	80 €	80 €
Segundo	50 €	50 €
Tercero	30 €	30 €



NORMA
INTERNACIONAL

ISO
22000

First edition
2005-08-01



Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria