

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- La Administración Sanitaria continuará impartiendo formación a los manipuladores que lo soliciten mientras no se desarrolle lo estipulado en esta Orden y hasta que exista una oferta formativa suficiente, a juicio de la Dirección General de Salud Pública.

Segunda.- Los carnés expedidos conforme a la Orden de 23 de julio de 1984, de la Consejería de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, sobre manipuladores de alimentos que continúen en vigor a la publicación de la presente Orden, quedan equiparados, a todos los efectos, a los certificados de formación individual y a los carnés regulados en la presente Orden, teniendo validez hasta la fecha de vencimiento que figure en los mismos. A partir de esa fecha, para continuar ejerciendo como manipulador de alimentos deberá acreditar la formación de acuerdo con lo establecido en la presente Orden. No obstante, los manipuladores que los posean se incorporarán a los programas de formación que de acuerdo con esta Orden tengan establecidos las empresas del sector alimentario.

Tercera.- Las personas físicas o jurídicas que a la entrada en vigor de la presente Orden, estén autorizadas por la Dirección General de Salud Pública o por las Áreas de Salud para impartir formación a los manipuladores de alimentos, deberán proceder en un plazo de 3 meses a renovar su autorización de acuerdo con lo establecido en esta Orden.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.- Aquellas entidades de formación que hayan obtenido la autorización para impartir programas de formación en otra Comunidad Autónoma, presentarán, a efectos de ser reconocidas y registradas

en la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud, escrito solicitándolo y copia compulsada de la mencionada autorización. Estas entidades reconocidas quedan obligadas a cumplir con lo dispuesto en la presente Orden.

La formación de manipuladores de alimentos recibida en otra Comunidad Autónoma tendrá validez siempre que se pueda acreditar mediante certificados de formación o mediante el propio carné de manipulador. No obstante, estos manipuladores deberán integrarse en los Programas de Formación de las empresas alimentarias, responsabilizándose éstas de la continuidad de la formación que garantice el nivel adecuado en materia de higiene alimentaria.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única.- Queda derogada la Orden de 23 de julio de 1984 de la Consejería de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, sobre manipuladores de alimentos.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- La Dirección General de Salud Pública podrá dictar las resoluciones que estime precisas para el mejor cumplimiento de esta Orden.

Segunda.- La presente Orden entrará en vigor a los 90 días de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Las Palmas de Gran Canaria, a 10 de julio de 2002.

EL CONSEJERO DE
SANIDAD Y CONSUMO,
José Rafael Díaz Martínez.

ANEXO I

Solicitud para la autorización del MONITOR

Remitir escrito a la Dirección General de Salud Pública, solicitando la autorización e incluyendo al menos los siguientes datos (con 30 días de anticipación al primer curso o vencimiento de la autorización)

- Nombre y apellidos : NIF/CIF :
 ➤ Dirección :
 ➤ C.P. : Municipio :
 ➤ Teléfono : Fax : E-mail :
 ➤ Titulación/es académica/s :
 ➤ Solicita autorización de inscripción **INICIAL** o **RENOVACION** (Indique lo que proceda)
 ➤ Solicita impartir formación a manipuladores de mayor riesgo SI NO

- Indique si tiene previsto impartir formación sanitaria específica a manipuladores que se incluyen en alguno de los siguientes sectores de actividades (Indique lo que proceda)

- Sector 10 : Faenado, despiece o elaboración de carne y derivados, aves y caza:
SI NO
- Sector 12 : Elaboración de productos de la pesca, crustáceos, moluscos y derivados :
SI NO
- Sector 14 : Envasado y clasificación de huevos y elaboración de ovoproductos :
• SI NO
- Sector 15 : Producción de leche, de productos lácteos y helados : SI NO
- Sector 20 : Elaboración de productos de panadería, pastelería, confitería, bollería y repostería : SI NO
- Sector 26 : Elaboración y manipulación de comidas preparadas y salsas :
• SI NO
- Sector 27 : Envasado de aguas de bebida, refrescos, otras bebidas y elaboración de hielo : SI NO
- Sector 40 : Otros (especificar)

Adjuntar *curriculum vitae* incluyendo :

- Experiencia profesional
- Experiencia docente
- Otros méritos :
 - Cualificación en relación con la formación a impartir
 - Formación específica en Higiene de los Alimentos
 - Formación pedagógica

Adjuntar la documentación acreditativa de lo expuesto

Incluir compromiso : El monitor declara bajo su responsabilidad, que son ciertos los contenidos recogidos en la presente solicitud de autorización y que conoce y acepta cumplir con lo dispuesto en el R.D. 202/2000, de 11 de febrero _____ y con la Orden de la Consejería de Sanidad y Consumo de _____ de 2002.

ANEXO II

Solicitud de autorización para ENTIDADES de FORMACION

Remitir escrito a la Dirección de Area de Salud, solicitando la autorización e incluyendo al menos los siguientes datos (con 30 días de anticipación al primer curso o vencimiento de la autorización)

- Representante legal Don/Doña : DNI :
- Nombre de la Entidad : NIF / CIF :
- Domicilio :
- C.P. : Municipio :
- Teléfono : Fax : E-mail :
- Integrada en (Asociación/Colectivo Empresarial al que pertenece) :
- Cursos organizados / Experiencia :
- Coordinador de formación D/Dña. :
- Si dispone de aula de formación :
 - Domicilio : C.P. : Municipio :
 - Teléfono : Fax : E-mail :
 - Medios y ayudas audiovisuales :
 - Capacidad :
- Breve resumen de las **acciones formativas** básicas y/o específicas para cada sector :
 - Objetivos generales y específicos
 - Contenido y actividades de los módulos
 - Metodología utilizada : Material y métodos
 - Número máximo de alumnos por curso
 - Duración por módulos
 - Criterios de evaluación
 - Perfil del monitor (ver artículo 11 y anexo I)
- Solicita autorización de inscripción **INICIAL** o **RENOVACION** (Indique lo que proceda) SI NO
- Solicita para impartir formación a manipuladores de mayor riesgo : **SI** **NO**
- Indique si tiene previsto impartir **formación sanitaria específica** a manipuladores incluidos en alguno de los siguientes sectores de actividades (indique lo que proceda) :

- Sector 10 : Faenado, despiece o elaboración de carne y derivados, aves y caza:
SI NO
- Sector 12 : Elaboración de productos de la pesca, crustáceos, moluscos y derivados :
SI NO
- Sector 14 : Envasado y clasificación de huevos y elaboración de ovoproductos :
SI NO
- Sector 15 : Producción de leche, de productos lácteos y helados : **SI NO**
- Sector 20 : Elaboración de productos de panadería, pastelería, confitería, bollería y repostería : **SI NO**
- Sector 26 : Elaboración y manipulación de comidas preparadas y salsas :
SI NO
- Sector 27 : Envasado de aguas de bebida, refrescos, otras bebidas y elaboración de hielo : **SI NO**
- Sector 40 : Otros (especificar)

- Ambito territorial de actuación que solicita :
- Modelo de certificación prevista de la acción formativa, para entregar a las empresas del sector alimentario y manipuladores (ver modelo anexos IV y V)

Adjuntar la documentación acreditativa de lo expuesto

Incluir compromiso : La entidad formadora declara bajo su responsabilidad, que son ciertos los contenidos recogidos en la presente solicitud de autorización y que conoce y acepta cumplir con lo dispuesto en el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, -----y con la Orden de la Consejería de Sanidad y Consumo de _____ de 2002.

ANEXO III

Datos obligatorios a presentar por las entidades autorizadas en la memoria anual de actividades

- En formato informático (Access) y/o papel -

- Número de cursos de formación sanitaria básica (**B**) o específica a manipuladores de mayor riesgo (**MR**) y número de manipuladores que han participado en ellos :

| NOMBRE DE LA ENTIDAD AUTORIZADA con Registro N°. Domicilio – C.P. – Municipio – Teléfono Coordinador de formación - Memoria año – Area de Salud | | | |
|--|------------------------|--------|-------------------|
| Número de cursos | Tipo de curso (B / MR) | Sector | Número de alumnos |
| | | | |

- Relación de empresas del sector alimentario (razón social), ordenada alfabéticamente, para las que se ha realizado acciones de formación sanitaria, donde se incluya : fecha, tipo de curso (Básico - Mayor Riesgo), nombre del monitor y número de alumnos.

| NOMBRE DE LA ENTIDAD AUTORIZADA con Registro N°. Domicilio – C.P. – Municipio – Teléfono Coordinador de formación - Memoria año – Area de Salud | | | | | | |
|--|-----------|-------|------------|---------|--------|--------------|
| Razón Social | Municipio | Fecha | Tipo curso | Monitor | Sector | Núm. alumnos |
| | | | | | | |

- Relación de asistentes a los cursos, donde se indique : el sexo, DNI, el C.P. de residencia, la fecha de nacimiento, teléfono, la ocupación, la fecha del curso y el tipo de curso.

| NOMBRE DE LA ENTIDAD AUTORIZADA con Registro N°. Domicilio – C.P. – Municipio – Teléfono Coordinador de formación – Memoria año – Area de Salud | | | | | | | | | |
|--|------------|------------------|-----|------|---------------------|----------|-----------|----------------|----------------------|
| Alumno : nombre | Apellidos, | Sexo V / M | DNI | C.P. | Fecha nacimiento | Teléfono | Ocupación | Fecha Curso | Tipo curso B / MR |
| | | | | | | | | | |

- Índice de los programas impartidos

ANEXO IV

Registro de formación para las empresas alimentarias**- acreditación de la formación -**

- Encabezado del listado con los datos referidos al curso, entidad formadora autorizada, coordinador de formación, monitor, datos del establecimiento alimentario al que pertenecen los manipuladores y director del curso
- Listado de alumnos por orden alfabético, incluyendo el sexo, DNI, C.P. de residencia, fecha de nacimiento, teléfono y ocupación.
- Firma del monitor del curso y Vº Bº del director.
- Sello de la entidad autorizada y/o de la empresa alimentaria.

| | | | | | | |
|--|---------------|-----|------|---------------------|----------|-----------|
| LISTADO DE MANIPULADORES | | | | | | |
| Tipo de curso – Fechas de impartición – Núm. de horas | | | | | | |
| NOMBRE ENTIDAD AUTORIZADA Registro N° | | | | | | |
| Domicilio – C.P. – Municipio – Teléfono | | | | | | |
| Coordinador de formación | | | | | | |
| Nombre del Monitor - Registro N° – Titulación – Teléfono | | | | | | |
| NOMBRE EMPRESA ALIMENTARIA (Razón Social) - N° RGSA (si procede) - Sector | | | | | | |
| Dirección – C.P. – Municipio – Teléfono | | | | | | |
| Director del curso | | | | | | |
| Alumno : Apellidos, nombre | Sexo V / M | DNI | C.P. | Fecha nacimiento | Teléfono | Ocupación |
| | | | | | | |

| |
|---|
| Firmas del Director del curso - Monitor del curso |
|---|

ANEXO V

Certificado de formación individual**- acreditación del alumno-**

Documento de la entidad formadora autorizada o de la empresa alimentaria, que se entregará al alumno que supere la evaluación del curso de formación

D/Dña. _____ con DNI _____,
 como director o responsable de la empresa alimentaria o entidad formadora (expresar lo
 que proceda) _____ con R.G.S.A. o
 registro de entidad formadora núm. (1) _____, expedido con fecha (1)
 _____ y domicilio industrial en la calle
 _____ del municipio de

(1) Expresar si procede.

Certifica que :

El/La manipulador/a D/Dña. _____, con DNI
 _____ y ocupación de (2) _____, siendo empleado/a del
 establecimiento con actividad (2) _____ cuya Razón Social es (2)
 _____ con domicilio industrial en el término municipal de
 (2) _____, ha asistido con fecha _____ a un curso de formación
 sanitaria "básico" / "específico" para el sector de _____
 con _____ horas de duración, e impartido por el monitor/a D/Dña.
 _____ con núm. de autorización _____
 de fecha _____, acreditando su aprovechamiento de acuerdo con lo establecido
 en el Real Decreto 202/2000 y en la Orden de _____

(2) Expresar si procede y si el manipulador no esta en paro.

Firma del monitor y del director de la empresa alimentaria o entidad formadora
 Sello de la entidad autorizada y/o empresa alimentaria

ANEXO VI

Contenido mínimo de los programas de formación

Las empresas alimentarias y las entidades de formación elaborarán el material necesario para el desarrollo y correcta impartición del programa de formación, tanto para los aspectos teóricos como prácticos.

➤ **Formación básica para todos los manipuladores de alimentos que incluirá un mínimo de 6 horas lectivas, abarcando al menos los siguientes temas :**

- El manipulador en la cadena alimentaria
 - Contaminación y alteración de los alimentos : Conceptos y causas
 - Origen de la contaminación de los alimentos : Física, química o biológica
 - Los microorganismos : Concepto, tipos y factores que contribuyen a su desarrollo
 - Formas de transmisión de los microorganismos
 - Las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos: Tipos, importancia y consecuencias
 - Bases de la alimentación saludable: Alimento, nociones del valor nutricional de los alimentos y recomendaciones alimentarias.
 - Principales métodos de conservación de alimentos
 - Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos
 - El envasado y la presentación de los alimentos
 - El etiquetado de alimentos y la marca de salubridad : Información obligatoria
 - Higiene del manipulador : Actitudes y hábitos correctos
 - Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 - Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
 - Limpieza y desinfección : Conceptos y sistemática de aplicación
 - Lucha contra plagas : Conceptos
 - Nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol : Concepto, objetivo, participación y responsabilidades del manipulador de alimentos
-

➤ **Formación específica para los manipuladores de mayor riesgo que incluirá un mínimo de 8 horas lectivas, abarcando la formación básica y se completará al menos con los siguientes temas :**

- Profundización en aquellos aspectos técnico-sanitarios específicos y propios de la actividad que realiza
- Profundización en los sistemas de autocontrol : APPCC y GPCH específicos de la actividad
- Cumplimentación e importancia de la documentación (registros) de los sistemas de autocontrol : La trazabilidad
- Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el respectivo sector.

➤ **Formación continuada :**

- El empresario asume la responsabilidad de la formación continuada de los manipuladores de alimentos (artículo 8), revisando y actualizando los conocimientos de los manipuladores tanto en aspectos teóricos como prácticos.
- Esta revisión y puesta al día de conocimientos se realizará, cuando surjan modificaciones tecnológicas, productivas, estructurales o legales, siempre que exista alguna modificación en el APPCC y al menos una vez cada 4 años para los manipuladores de mayor riesgo.

II. AUTORIDADES Y PERSONAL

Oposiciones y concursos

Otras Administraciones

Universidad de La Laguna

1221 RESOLUCIÓN de 1 de agosto de 2002, por la que se convocan plazas de Profesor Asociado vacantes en la plantilla de Personal Docente para el próximo curso académico 2002-2003.

Haciendo uso de las atribuciones conferidas por el artículo 20.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, se convoca concurso público al objeto de proveer las plazas que figuran en el anexo I de esta convocatoria.

Los concursos se regirán por lo dispuesto en el artículo 48 de la citada Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (B.O.E. de 24 de diciembre), artículos 21, 22 y 23 de los Estatutos de esta Universidad, aprobados mediante Decreto 230/2000, de 22 de diciembre (B.O.C. de 29.12.00) y por el Reglamento de Contratación de Profesores Ayudantes Doctores,

Profesores Colaboradores, Profesores Contratados Doctores, Profesores Asociados y Ayudantes de la Universidad de La Laguna (B.O.C. de 31.7.02).

Para participar en el presente proceso selectivo se deberá estar en posesión del título de Licenciado, Arquitecto o Ingeniero, excepto en las áreas de conocimiento especificadas en la Orden de 28 de diciembre de 1984 (B.O.E de 16 de enero de 1985), para las que se exige como requisito estar en posesión del Título de Diplomado Universitario, Arquitecto Técnico o Ingeniero Técnico.

Por lo que se refiere a las plazas de Profesor Asociado a desempeñar por personal asistencial de Instituciones Sanitarias, es requisito imprescindible pertenecer al correspondiente Servicio del Centro Sanitario que figura en el anexo II, extremo que deberá acreditarse mediante certificación expedida por órgano competente.

Los interesados en concurrir al presente concurso deberán presentar en el Registro General de la Universidad de La Laguna (calle Molinos de Agua,