



## **LOS COLEGIOS DE VETERINARIOS DE MALAGA Y GRANADA SE UNEN CON ÉXITO EN LA FORMACIÓN SOBRE EL CONTROL DE COMIDAS PREPARADAS.**

Entre los meses de septiembre y octubre se ha celebrado el curso “Abordaje práctico del control oficial de alimentos en establecimientos del sector de comidas preparadas” que tenía como objetivo afrontar de forma práctica los principales problemas e incidencias detectados en el control de peligros, etiquetado, caracterización de los productos, registro y planes de muestreo, cuando se aplican los programas oficiales en los establecimientos de elaboración de comidas preparadas dentro del marco de la normativa actual y los nuevos procesos de elaboración.

Ha sido organizado por los Colegios Provinciales de Granada y de Málaga, llevándose a cabo 2 ediciones semipresenciales, una en cada provincia. La edición de Málaga tuvo 2 sesiones presenciales en el Salón de Actos del Colegio de Veterinarios los días 22 y 29/09/2022, y la edición Granada, igualmente, tuvo 2 sesiones presenciales en el Salón de Actos del Colegio los días 27/9 y 4/10/2022.

Posteriormente han desarrollado un trabajo práctico y, por último, han tenido una sesión webinar en la plataforma GESFORVET, en común para ambas ediciones, el 10/10/2022.



Este curso, con 79 inscritos, ha sido valorado de forma excelente en la encuesta de satisfacción realizada por los discentes, con las siguientes valoraciones obtenidas (máximo 10):

- Claridad de la formulación de los objetivos en la programación de la actividad: 9.5;
- Nivel de consecución de los objetivos de aprendizaje propuestos: 9.3;
- Adecuación de los contenidos desarrollados para el logro de los objetivos: 9.4;
- Adecuación de la estructura y organización de los contenidos: 9.4;
- Adecuación de la metodología para alcanzar los objetivos: 9.5;
- Utilidad de las técnicas de aprendizaje empleadas en la actividad: exposiciones, debates en foro, casos u otros ejercicios individuales y grupales: 9.4;
- Calidad de los recursos didácticos empleados en la actividad: documentos bibliográficos, presentaciones, videos, aula virtual, enlaces u otros: 9.6;
- Los espacios (aulas físicas, espacios virtuales, escenarios simulados, etc) y equipamientos empleados permiten el desarrollo de la formación: 9.6;
- Adecuación de la navegación en la actividad: 9.4;
- La calidad de los contenidos e-learning de la actividad: 9.5;
- La accesibilidad de los contenidos e-learning de la actividad: 9.5;
- Calidad de la coordinación docente de la actividad (Adecuación: programa, coordinación equipo docente y metodología): 9.6;
- En general estoy satisfecho con la participación e intervención del equipo docente: 9.7;
- ¿Cómo valora el nivel de aprendizaje que ha alcanzado mediante la actividad (curso)?: 9.2;
- ¿Cómo valora la utilidad de la actividad para su práctica profesional?: 9.6;
- En general ¿cuál es su nivel de satisfacción con la actividad?: 9.5;

-Recomendaría a otros/as profesionales realizar esta actividad formativa:  
9.7.