



Asociación de Veterinarios Municipales

**CURSO SOBRE GESTIÓN Y DISEÑO
HIGIÉNICO DE ESTABLECIMIENTOS DE
ELABORACIÓN DE COMIDAS
PREPARADAS.
VII EDICIÓN**

**CURSO SOBRE GESTIÓN Y
DISEÑO HIGIÉNICO DE
ESTABLECIMIENTOS DE
ELABORACIÓN DE COMIDAS
PREPARADAS.**

VII EDICIÓN

**11, 12 Y 13 DE NOVIEMBRE 2010
FACULTAD DE VETERINARIA.
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE**

GESTION Y DISEÑO
HIGIÉNICO DE
ESTABLECIMIENTOS
DE ELABORACIÓN
DE COMIDAS
PREPARADAS



Lugar: MADRID.

Fechas: 11, 12 y 13 de noviembre.

Dirigido a: Inspectores sanitarios de higiene alimentaria, Consultores y auditores de calidad de seguridad alimentaria, Tecnólogos de alimentos, ingenieros y arquitectos que realicen proyectos.

Organiza: Asociación Española de Veterinarios Municipales.

Colabora: Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

Lugar de celebración: Facultad de Veterinaria, Univ. Complutense de Madrid. Sala de Grado.

Avenida Puerta de Hierro s/n





Asociación de Veterinarios Municipales

**CURSO SOBRE GESTIÓN Y DISEÑO
HIGIÉNICO DE ESTABLECIMIENTOS DE
ELABORACIÓN DE COMIDAS
PREPARADAS.
VII EDICIÓN**

Contenido: Curso teórico – práctico de 20 horas en el cual se abordarán las características que hay que tener en cuenta para realizar un diseño de cocinas e instalaciones anexas, en los establecimientos donde se elaboran comidas (Cocinas centrales, catering, comedores sociales, restaurantes, etc.) de tal manera que permita implantar, a posteriori, un sistema de A.P.P.C.C. eficaz. Se realizará una visita a una cocina central para ver “in situ” los temas tratados y las soluciones adoptadas ante los problemas más habituales en el diseño.

Cuota de inscripción: 250 Euros.

La inscripción incluye: documentación, diploma asistencia, traslado a la cocina central

Plazas limitadas

Reconocimiento de acreditación.- Solicitada la **acreditación** por actividades presenciales formación continuada por la Fundación Lain Entralgo del Sistema Nacional de Salud.

Ediciones anteriores de este curso han sido acreditadas con 3,8 créditos por la Fundación Lain Entralgo del Sistema Nacional de Salud.

Actividad formativa bonificable para los trabajadores por cuenta ajena
Importe que puede ser bonificado conforme al sistema de la Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo. Nº de bonificaciones limitadas que se realizara por riguroso orden de inscripción. El coste de la tramitación de la bonificación será por cuenta de los alumnos.

Secretaria e inscripciones.-

Asociación Española Veterinarios Municipales

Preinscripción en la web. www.veterinariosmunicipales.com

Pago: mediante ingreso o transferencia bancaria en nº de cuenta:

2100 – 4385 – 51 – 0200033595

**Imprescindible remitir el justificante de pago por fax al nº.: 91 8030905
indicando en el mismo el nombre del alumno.**

Gastos de cancelación.-

La cancelación de la inscripción con anterioridad a la semana previa, contados a partir del día del inicio del curso, tendrán derecho a la devolución del importe del curso con una deducción del 20% en concepto de gastos administrativos.



Asociación de Veterinarios Municipales

**CURSO SOBRE GESTIÓN Y DISEÑO
HIGIÉNICO DE ESTABLECIMIENTOS DE
ELABORACIÓN DE COMIDAS
PREPARADAS.
VII EDICIÓN**

Las cancelaciones del curso realizadas en la semana anterior del inicio del curso, contando a partir del día de su comienzo, perderán el derecho a la devolución de la cuota de inscripción.

La organización se reserva el derecho de suspender o aplazar el curso debido a causa de fuerza mayor relacionada con ponentes o lugares de celebración, así como por no alcanzar el número suficiente de asistentes. En estos casos se devolverá el dinero íntegro de la inscripción.

De acuerdo con lo establecido en la regulación LO 15/99 referente a la protección de datos personales, les informamos que los datos facilitados serán incorporados a una base de datos bajo la responsabilidad de la Asociación Española de Veterinarios Municipales. Dicha información solo podrá ser utilizada para la información y promoción de otras actividades informativas y divulgativas de la asociación. Rellenando este formulario autoriza a la Asociación Española de Veterinarios Municipales a usar sus datos personales. Está en su derecho de modificar o cancelar sus datos. Si este es el caso deberá remitir un escrito a la entidad organizadora.

Para más información: AVEM: Srta. Carmen Sánchez 652044253
cursos@veterinariosmunicipales.com

Programa.-

JUEVES 11 DE NOVIEMBRE

De 9,30 a 10,00. Recogida de documentación y Acto inaugural.

De 10,00 a 14,00 horas. y de 16,00 a 20,00

- Presentación.
- Diseño de la cocina por medio de un plano
 - ❑ Definición de circuitos y zonas
 - ❑ Aplicación de los principios de higiene
 - ❑ Cálculo de dimensiones de las zonas de la cocina
 - ❑ Realización de supuestos prácticos
 - ❑ Descripción de las principales zonas de una cocina y enumeración de sus dotaciones básicas.
 - ❑ Diseño de parámetros y otras estructuras.
 - ❑ Ventilación, iluminación y suministro de agua.
 - ❑ Mobiliario, máquinas, y utensilios: requisitos higiénicos.
- Peculiaridades en el diseño higiénico de cocinas:
 - ❑ de hotel.
 - ❑ de cocinas de centrales.
 - ❑ de catering para medios de transporte.
 - ❑ de cocinas de hospital.
 - ❑ de fast food.
 - ❑ de bufé.
 - ❑ de salones de banquetes.



**CURSO SOBRE GESTIÓN Y DISEÑO
HIGIÉNICO DE ESTABLECIMIENTOS DE
ELABORACIÓN DE COMIDAS
PREPARADAS.
VII EDICIÓN**

- Adaptación de los principios generales de higiene a pequeños establecimientos

VIERNES 12 DE NOVIEMBRE

De 10,00 a 14,00 horas. y de 16,00 a 20,00

Gestión higiénica de la cocina:

- ✚ Descripción de las líneas de elaboración de comidas. Línea fría, cocción al vacío y ensamblaje.
- ✚ Envasado
- ✚ El autocontrol aplicado a la gestión higiénica de la cocina: nociones básicas, prerrequisitos y APPCC.
- ✚ Análisis de peculiaridades que caracterizan al sector de la restauración. Clasificación de establecimientos en el sector.
- ✚ Obstáculos para la instauración de un sistema de gestión de la Seguridad alimentaria basado en el autocontrol.
- ✚ Adaptación, simplificación y flexibilización del autocontrol en pequeños establecimientos. Peculiaridades a considerar en este tipo de cocinas.
- ✚ Prácticas correctas de higiene aplicadas al proceso de elaboración de comidas.
- ✚ Programa de control de plagas.
- ✚ Plan de limpieza y desinfección.
- ✚ Plan de mantenimiento.
- ✚ Selección de proveedores y examen de las materias primas.
- ✚ Trazabilidad.
- ✚ Control de temperaturas.
- ✚ Pautas y medios materiales para efectuar auditorias e inspección en una cocina

SÁBADO 13 DE NOVIEMBRE

De 9,00 a 14,00

Visita a una cocina central y puesta en práctica de todos los conceptos y explicaciones a lo largo del curso.

Ponentes:

Luís Eduardo Montes Ortega y D. Miguel Ángel López Fernández – Santos.

Veterinarios. Autores del libro: DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS.