

Seguridad alimentaria en procesos de producción de LINEA FRIA para establecimientos de RESTAURACIÓN COLECTIVA

Lugar y fechas : Edición Sevilla: 7 y 8 de mayo. Jornadas completas
 Edición Valencia: 3, 4 de junio, por la tarde y 5 de junio todo el día
 Edición Madrid: 15 y 16 de noviembre. Jornadas completas

Horarios:

Edición Sevilla. Mañanas de 9,30 a 14, 00 y tardes de 15,30 a 20,00 horas
 Edición Valencia: Mañanas de 9,30 a 14, 00 y tardes de 15,30 a 20,00 horas
 Edición Madrid: Mañanas de 9,30 a 14, 00 y tardes de 15,30 a 20,00 horas

Dirigido a: Inspectores sanitarios de higiene alimentaria, Consultores y auditores de calidad de seguridad alimentaria, responsables de calidad de empresas de restauración colectiva y platos preparados, Tecnólogos de alimentos.

Organiza: Asociación Española de Veterinarios Municipales.

Lugar de celebración:

Edición Sevilla: Colegio de veterinarios de Sevilla. C/ Tajo,. 1. Sevilla
 Edición Valencia: Colegio de Veterinarios de Valencia. Avda. del Cid, 62. Valencia
 Edición Madrid: 15 y 16 de noviembre. Sala de Grado. Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

<p>Colegio de veterinarios de Sevilla. C/ Tajo,. 1. Sevilla</p>	
<p>Colegio de Veterinarios de Valencia. Avda. del Cid, 62. Valencia</p>	

Seguridad alimentaria en procesos de producción de LINEA FRÍA para establecimientos de RESTAURACIÓN COLECTIVA

Sala de Grado. Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.
Avda. Puerta de Hierro, s/n



Objetivo general: Satisfacer las necesidades de información práctica del personal responsable de efectuar la puesta en marcha y el control de esta nueva línea de trabajo en establecimientos dedicados a la restauración social, incidiendo en los medios materiales, los procedimientos y de trabajo y las herramientas de control para obtener unos productos seguros y de la máxima calidad culinaria y nutricional.

Programa:

Presentación

Línea caliente Versus línea fría. Ventajas e inconvenientes.

Gestión global de temperaturas en una cocina. Almacenamiento, preparación y cocción. Determinación de puntos de cocción seguros. Requisitos higiénicos de maquinaria de cocción.

Concepto línea fría.

Diseño de cocinas para producción en línea fría. Cocinas centrales, salones de banquetes, hospitales, elaboración de tapas y comida rápida. Ensamblaje

Tipos de producción en línea fría.

Ventajas y limitaciones.

Estudio de las operaciones de cocción, almacenamiento, distribución y regeneración en línea fría.

Determinación de vida útil y valores de pasteurización. Empleo de herramientas informáticas.

Control de peligros ligados a la línea fría.

Ejercicios prácticos.

Duración del curso: Curso teórico de 16 horas.



Seguridad alimentaria en procesos de producción de LINEA FRIA para establecimientos de RESTAURACIÓN COLECTIVA

Cuota de inscripción: 230 Euros.

Asociados a AVEM y Colegiados en Colegios veterinarios de Valencia y Sevilla: 200 euros.

Plazas limitadas.

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

Actividad formativa bonificable para los trabajadores por cuenta ajena
Importe que puede ser totalmente 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.**

La inscripción incluye.-

Documentación y diploma de asistencia.

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.

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



Seguridad alimentaria en procesos de producción de LINEA FRIA para establecimientos de RESTAURACIÓN COLECTIVA

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: Colegio veterinarios Valencia.

Tlfno.: 96 399 03 30

valencia@colvet.es

Colegio veterinarios Sevilla. Srta.: Begoña.

Tlfno.: 954 41 03 58

sevilla@colvet.es

AVEM: Srta. Carmen Sánchez 652044253

cursos@veterinariosmunicipales.com