

## SEMINARIO

### LINEA FRÍA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA: ENVASADO y VIDA UTIL

**Edición MADRID**

**Fecha:** 7 de noviembre.

**Horario:** de 16,30 a 21,00 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.

**Lugar de celebración:** Salón de actos del Centro Cultural Hortaleza. C/ Santa Virgilia, 15. Distrito Hortaleza – Madrid



**Objetivo general:** establecer un punto de encuentro para los profesionales relacionados con la seguridad alimentaria para tratar, dentro del proceso de elaboración, las fases de envasado y control de vida útil de los platos elaborados, tanto en restauración colectiva como en las industrias específicas de fabricación de platos preparados.

**Duración del seminario:** 4 horas.

**Cuota de inscripción:** **GRATUITO**

**Plazas limitadas.** Prioridad asociados a AVEM y asistentes a los cursos organizados por la asociación relacionados con la seguridad alimentaria, Inspectores de sanidad.

## SEMINARIO

### LINEA FRÍA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA: ENVASADO y VIDA UTIL

#### Programa.-

**CONFERENCIA INAUGURAL.-** sobre la implantación de la línea fría en los sistemas de producción de restauración social – colectiva. **Dr. D. Luis Ángel López Tomás. Profesor Coordinador de Tecnología alimentaria. Facultad de Veterinaria. Universidad Alfonso X el Sabio.**

1.- ENVASADO.- IDEAS CLARAS. Técnicas de envasado aplicables a cada tipo de proceso de elaboración en línea fría. Ventajas e inconvenientes **D. Eduardo Montes. Veterinario.** Autor del libro Diseño y gestión de cocinas.

2.- VIDA UTIL. ¿Qué producto? ¿Para quién lo elaboramos? ¿Durante cuanto tiempo?. **Dr. D. DAVID RODRIGUEZ LÁZARO . ITACYL**

3.- PRINCIPALES PROBLEMAS DEL PROCESADO ( ENVASADO) Y SU RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.: Sobrepresiones, defectos de sellado, deformación de envases, tiempos insuficientes de pasteurización.  
**D. Fernando Abadía. Gerente de ILPRA**

**ORGANIZA.** ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE VETERINARIOS MUNICIPALES.

**PATROCINA:** ILPRA SYSTEMS ESPAÑA



**COLABORA:** UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO



**INSCRIPCIONES:** en la Web de la Asociación Española de Veterinarios Municipales. [www.veterinariosmunicipales.com](http://www.veterinariosmunicipales.com)



## SEMINARIO

### **LINEA FRÍA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA: ENVASADO y VIDA UTIL**

Para más información:

AVEM: Srta. Carmen Sánchez 652044253  
[cursos@veterinariosmunicipales.com](mailto:cursos@veterinariosmunicipales.com)

La organización se reserva el derecho de suspender o aplazar el seminario debido a causa de fuerza mayor relacionada con ponentes o lugares de celebración, así como por no alcanzar el número suficiente de asistentes.

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.