



## SEMINARIO

# EL CONTROL DE LA TEMPERATURA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

**Edición MURCIA**

**Fecha:** 9 de NOVIEMBRE.

**Horario:** de 09,00 a 14,00 horas



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

**Lugar de celebración:** Salón de actos de la Consejería de Sanidad y Política Social de la región de Murcia. Ronda de Levante, 11. MURCIA

**Objetivo general:** establecer un punto de encuentro para los profesionales relacionados con la seguridad alimentaria para abordar, desde diferentes perspectivas, la importancia que juega el control de la temperatura en todas las fases del proceso de elaboración, conservación y transporte de los platos preparados, tanto en restauración colectiva como en las diferentes industrias.

**Duración del seminario:** 5 horas.

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

**Plazas limitadas.** Prioridad para los colegiados en MURCIA, asociados a AVEM y asistentes a los cursos organizados por la asociación relacionados con la seguridad alimentaria.



## SEMINARIO

# EL CONTROL DE LA TEMPERATURA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

### Programa.- Inauguración.-

Conferencia inaugural: **El control de la temperatura en el paquete de higiene.**  
**D. BLAS MARSILLA DE PASCUAL.** Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Consejería de Sanidad y Política Social de Murcia

### Ponencias:

- El control de la temperatura en el proceso productivo de restauración colectiva y platos preparados. **D. Joseph Dolcet.** Veterinario. Agencia de Salut Publica de Barcelona
  
- Ponencia sobre sector hortofrutícola. “El control de la temperatura en el proceso productivo de frutas y hortalizas” . **D. Antonio Murcia Alcazar.** Ing. Tec. Agrícola. Jefe del departamento de calidad de Alimentos del Mediterráneo Soc. Cooperativa ( ALIMER)

### CAFÉ.

- Ponencia sobre el sector cárnico. “El control de la temperatura en el proceso productivo de carnes y derivados cárnicos”. **D. Pedro Francisco Olivares Sánchez.** Veterinario. Responsable veterinario del Departamento I + D de ELPOZO ALIMENTACIÓN S.A..
  
- Temperatura ¿Cómo realizar una correcta medición?. Consejos y casos prácticos. **D. Eduardo Ordóñez** de Instrumentos Testo.

COLOQUIO. MODERADOR: **D. Fulgencio Fernandez Buendía.** Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Murcia.

**ORGANIZA.** COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE MURCIA, ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE VETERINARIOS MUNICIPALES. Y LA ACADEMIA VETERINARIA DE MURCIA

**PATROCINA:** INSTRUMENTOS TESTO S.A. Y FORNET



**SEMINARIO**  
**EL CONTROL DE LA TEMPERATURA Y LA SEGURIDAD**  
**ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA**  
**RESTAURACIÓN COLECTIVA**



**Colabora:** CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLITICA SOCIAL DEL GOBIERNO DE LA REGIÓN DE MURCIA

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

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.