

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

Edición MADRID

Fecha: 21 de mayo.

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

Colegio Oficial de Veterinarios de MADRID. C/ Maestro Ripoll, 8. Madrid

Edición SEVILLA

Fecha: 11 de junio.

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

Colegio Oficial de Veterinarios de SEVILLA. C/ Tajo, 1 Sevilla

Edición VALENCIA

Fecha: 25 junio.

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

Colegio Oficial de Veterinarios de VALENCIA. Avda. del Cid 62. Valencia.



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.

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 todos las fases del proceso de elaboración, conservación y transporte de los platos preparados, tanto en restauración colectiva como en las industrias específicas de fabricación de platos preparados.

Duración del seminario: 4 horas.

Cuota de inscripción: **GRATUITO**

SEMINARIO

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

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

Programa.-

Conferencia inaugural: **El control de la temperatura en el paquete de higiene.**

Ponencias:

- ❑ El control de la temperatura en el transporte de alimentos. D. José Raúl Ciruelo. Madrid Salud (Ayuntamiento de Madrid)
- ❑ Auditoria funcionamiento de equipos de temperatura regulada en el proceso de elaboración de platos preparados. D. Gonzalo Martín. Consultor de calidad y seguridad alimentaria. Presidente de Acofesal.
- ❑ El control de la temperatura en el proceso productivo de platos preparados. D. Eduardo Montes. Coordinador Veterinario. Conserjería de Sanidad de la Comunidad Valenciana.
- ❑ Marco legal de los equipos de medición de temperatura. Eduardo Ordóñez de Instrumentos Testo.

ORGANIZA. ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE VETERINARIOS MUNICIPALES.

PATROCINA: INSTRUMENTOS TESTO S.A.

Colaboran: Colegios Oficiales de Veterinarios de MADRID. SEVILLA Y VALENCIA.

INSCRIPCIONES: en la Web de la Asociación Española de Veterinarios Municipales. www.veterinariosmunicipales.com

Para más información:

AVEM: Srta. Carmen Sánchez 652044253
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.



SEMINARIO

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

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.