



SECRETARÍA E INSCRIPCIONES

Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza.
Teléfono: 976 31 85 33, Srta. Arantxa Díez.
Fax: 976 31 84 38.
E-mail: zaragoza@colvet.es

El boletín de inscripción, junto con el justificante de pago, se enviará al fax 976 31 84 38.

El justificante del pago o transferencia deberá indicar el nombre del asistente y «Diseño cocinas Zaragoza».

Forma de pago: mediante ingreso o transferencia bancaria a la cuenta:

2085 9290 07 0330299916 de Ibercaja.

Es imprescindible confirmar la disponibilidad de plaza antes del ingreso.

GASTOS DE CANCELACIÓN

Antes del 13 de abril los inscritos tienen derecho a la devolución total menos un 20% en concepto de gastos de administración.

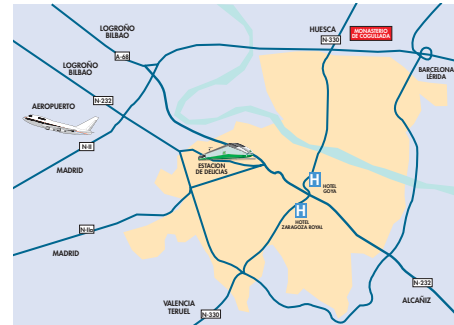
A partir del día 13 de abril, incluido, se perderá el derecho a la devolución de las cuotas de inscripción.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Ibercide. Centro Ibercaja de Desarrollo Empresarial
Carretera de Cogullada, 127.
50014 Zaragoza.

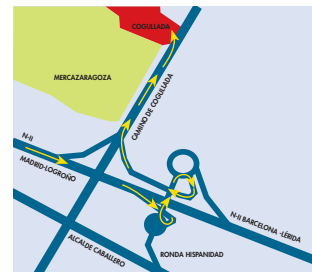
CÓMO LLEGAR AL MONASTERIO DE COGULLADA

Seguir siempre las indicaciones de tráfico hacia Mercazaragoza



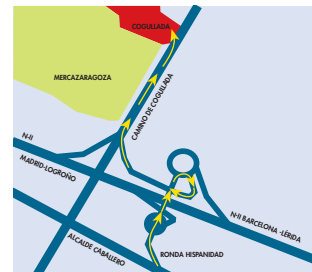
DESDE BARCELONA, LLEIDA...

Llegando a Zaragoza por la N-II, tomar la salida que indica Ronda Hispanidad, Mercazaragoza, etc., hasta una rotonda que hay que circunvalar en su totalidad, una señal indica Mercazaragoza. Seguir siempre esta indicación hasta incorporarse a la carretera de Cogullada. Continuar y una vez pasado Mercazaragoza (queda a la izquierda), seguir adelante hasta ver la torre del Monasterio de Cogullada y una vez sobrepasada, tomar la entrada a la izquierda.



DESDE MADRID, LOGROÑO, HUESCA...

Circulando por la N-II dirección Lleida y dejando Zaragoza a mano derecha. Una vez cruzado el río Ebro, a unos tres kilómetros tomar la salida Ronda Hispanidad, Mercazaragoza, etc. Se llegará a un semáforo, girar a mano derecha, pasando la N-II por encima hasta llegar a otra segunda rotonda y a su mano derecha seguir la indicación a Mercazaragoza. Seguir siempre esta indicación hasta incorporarse a la carretera de Cogullada, continuar y una vez pasado Mercazaragoza (que quedará a la izquierda), seguir adelante hasta ver la torre del Monasterio de Cogullada y una vez sobrepasada, tomar la entrada a la izquierda.



DESDE VALENCIA, TERUEL...

Accediendo a Zaragoza por la N-234 y llegando por Vía Ibérica, se encuentra un indicador de Ronda Hispanidad (N-II, etc.). Incorporarse a la misma y seguirla durante 11 km siempre dirección N-II. Cuando llegue a la N-II debe cruzarla por arriba sin incorporarse, siguiendo los indicadores hacia Mercazaragoza. Seguir siempre esta dirección hasta incorporarse a la carretera de Cogullada, continuar y una vez pasado Mercazaragoza (que quedará a la izquierda), seguir adelante hasta ver la torre del Monasterio de Cogullada y una vez sobrepasada, tomar la entrada a la izquierda.



Ibercide

Centro Ibercaja de Desarrollo Empresarial

www.ibercide.ibercaja.es

Carretera de Cogullada, 127
50014 Zaragoza

Teléfonos:
Centralita: 976 30 86 00
Formación: 976 30 86 12 / 976 30 86 24
Documenta: 976 30 86 11

ORGANIZAN



PATROCINADORES OFICIALES DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE VETERINARIOS MUNICIPALES:



Ibercide

Centro Ibercaja de Desarrollo Empresarial



Curso

- **Diseño y Gestión higiénica de establecimientos de elaboración de comidas preparadas**

**Zaragoza,
16, 17 y 18 de abril de 2009**

- **Formación agroalimentaria**





• DISEÑO Y GESTIÓN HIGIÉNICA DE ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

Más información en www.ibercede.ibercaja.es



• OBJETIVO DEL CURSO

El objetivo principal del curso es proporcionar información sobre el correcto diseño de unas instalaciones de un establecimiento tipo, destinado a la elaboración de comidas preparadas, resaltando la necesidad de adecuar dichas instalaciones a la actividad concreta que se vaya a realizar, dentro de la gran variabilidad que existe en el mercado.

Por otra parte, y enlazando con el punto anterior, ver como influye ese diseño, y sobre todo los errores en el mismo, en la posterior gestión del establecimiento desde un punto de vista higiénico.

Dada la complejidad del asunto consideramos este curso como básico y por tanto como punto de partida para profundizar en los diferentes tipos de procedimientos de elaboración de comidas preparadas que existen.

• DIRIGIDO A

Laboratorios, consultoras de calidad, cocinas centrales, empresas dedicadas a preparación de platos preparados, servicios de inspección, ayuntamientos, hoteles, hospitales y a todo aquel relacionado con el diseño y gestión higiénica de establecimientos de elaboración de comidas preparadas.

• PROGRAMA

Jueves, 16 de abril

De 9 a 10 horas. Recogida de documentación y Acto inaugural.

De 10 a 13.45 y de 15.15 a 19.30 horas.

- **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.
- **Adaptación de los principios generales de higiene a pequeños establecimientos.**

Viernes, 17 de abril

De 10 a 13.45 y de 15.15 a 19.30 horas.

- **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 auditorías e inspección en una cocina.

Sábado, 18 de abril

De 9 a 14 horas.

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

PONENTES

Luis Eduardo Montes Ortega
y D. Miguel Ángel López Fernández-Santos.
Veterinarios.
Autores del libro *Diseño y gestión de cocinas*.

ACREDITACIÓN

Solicitada la acreditación a la Comisión de Formación Continuada de Profesiones Sanitarias de la Comunidad de Madrid, con fecha 27/01/2009.

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

El boletín de inscripción se puede descargar de las webs:
www.veterinariosmunicipales.com
www.veterinarioszaragoza.org

Precio del curso:

Antes del 1 de abril: 250 euros.

Del 1 de abril, incluido, al 16 de abril: 280 euros.

Veterinarios colegiados en Zaragoza y socios de Avem: 200 y 230 euros.

La inscripción incluye: la documentación y diploma de asistencia, dos comidas, dos desayunos y traslado hasta la cocina central para realizar la visita.