

JORNADAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

Valencia, 26 y 27 de octubre de 2006

::: Complejo Deportivo y Cultural "La Pechina" :::

Pso. Pechina, 42 (VALENCIA)

ORGANIZA

.- Ayuntamiento de Valencia .- Concejalía de Sanidad del Ayuntamiento de Valencia



AJUNTAMENT DE VALENCIA

.- Asociación Española de Veterinarios Municipales (AVEM)



PRESENTACIÓN

Nadie puede poner en duda el papel que desempeña la Restauración Colectiva en nuestra sociedad. El turismo, el ocio, el mundo laboral, escolar, la cultura gastronómica, se mueven alrededor de un eje común: la Restauración Colectiva.

La alimentación, componente imprescindible de nuestra cultura mediterránea, ha pasado de ser un simple acto biológico a ser un reconocido vehículo de salud.

El reciente impulso de nuestra cocina a nivel mundial como catalizador de nuestras costumbres, nuestro arte y nuestra cultura ha venido a dar el espaldarazo definitivo.

La creciente calidad de vida de nuestra sociedad y las demandas de calidad y seguridad de los consumidores constituye el tercer elemento de este cóctel.

La seguridad, con mayúsculas, exigida por los ciudadanos habitualmente se considera inherente al propio servicio de restauración o de fabricación de alimentos. Nadie se plantea que pueda ser de otra manera.

La ausencia de seguridad, constatada en las recientes crisis alimentarias, o en grado de tentativa o suposición ante informaciones cuando menos inexactas o sesgadas, hace saltar todas las alarmas.

La corresponsabilidad entre operadores económicos, administraciones y consumidores en alcanzar las máximas cotas de seguridad alimentaria en general y en particular en la restauración colectiva justifican la iniciativa para organizar estas Jornadas sobre la Seguridad Alimentaria en las Restauración Colectiva.

El nuevo marco de relaciones que ha venido a establecer la reciente normativa europea, y su transposición Española, en materia de seguridad alimentaria justifican y hacen necesarios estos foros de encuentro en los cuales los profesionales del sector, mediante el debate racional, científico y constructivo establezcan los puntos de encuentro, como posiciones de partida, y permitan allanar las posiciones más distantes para que, todos unidos, confluyamos en un único objetivo: garantizar el más alto nivel de seguridad alimentaria, derecho de los consumidores y deber de los operadores económicos y de las administraciones.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

26 y 27 de octubre en Valencia.
Complejo Cultural – Deportivo “La Petxina”
Pº Petxina, 42

PATROCINA

- .- 3M ESPAÑA.
- .- INSTRUMENTOS TESTO.
- .- FAGOR INDUSTRIAL
- .- AINIA CENTRO TECNOLÓGICO.
- .- FAFRET " PROYECTOS E INSTALACIONES "

COLABORA

- .- BIOMICRAL.
- .- FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA.
- .- HIDALSA EDICIONES.
- .- CEU Universidad Cardenal Herrera.
- .- VIAJES GHEISA.
- .- MAKRO.

SECRETARÍA TÉCNICA DE LAS JORNADAS

Agencia de viajes GHEISA.
C/ Pintor Sorolla, 40 . 46910 – ALFAFAR – VALENCIA.
Teléfono: 96 – 375 54 88
Fax: 96 – 376 51 73

EMail: alfafar@gheisa.es

PROGRAMA

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

VALENCIA, ---- 26 y 27 DE OCTUBRE DEL 2006

Jueves 26

16,30 RECOGIDA DE DOCUMENTACIÓN

17,00 PRESENTACIÓN.-

17,15 INAUGURACIÓN por el **Honorable Conseller de Sanidad Sr. D. Rafael Blasco Castany**

18,00 horas: PRIMERA MESA REDONDA

LOS OPERADORES ECONÓMICOS COMO GARANTES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

PONENCIA: “ Seguridad alimentaria y Calidad como objetivos estratégicos de las empresas de restauración colectiva “

PONENTE: **D^a Isabel Cid. Directora calidad grupo ZENA.**

PONENCIA: “ A.P.P.C.C. en restauración colectiva: desarrollo de la futura norma UNE sobre restauración colectiva.

PONENTE: **D. Rubén Martínez Madrid . Director del Departamento de Higiene de alimentos de la F.E.H.V.**

PONENCIA: “ Implantación de un sistema de calidad en Restauración Colectiva: cocina central“

PONENTE: **D^a. Rosario Jiménez. Directora de calidad de ALCESA.**

PONENCIA: “ implantación de un sistema de A.P.P.C.C. en restauración colectiva: experiencia empresarial.”

PONENTE: **D. Manuel Espinar. Presidente de la Asociación de Salones de banquetes y catering de Valencia.**

COLOQUIO. MODERADOR: **D. Javier Baixauli Puchades. Gerente de F.E.H.V.**

Viernes 27

9,30 SEGUNDA MESA REDONDA

DISEÑO, EQUIPAMIENTOS Y NUEVOS SERVICIOS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

PONENCIA: “ Diseño higiénico de establecimientos de comidas preparadas”

PONENTE: Miguel Ángel López Fernández – Santos. Consejería Sanidad Comunidad Valenciana.

PONENCIA: “ La importancia del mantenimiento en la seguridad alimentaria”

PONENTE: Vicente López Martí. FRAFET S.A. Proyectos e instalaciones.

PONENCIA: “ Equipamiento al servicio de la Seguridad alimentaria”

PONENTE: D. José Luis Carballo Sotelo. FAGOR INDUSTRIAL

COLOQUIO. MODERADO: Jorge Molina Villanueva .- Responsable de Proyectos de Seguridad Alimentaria AINIA

11,30Café

12,00

PONENCIA: “ Evaluación de los programas de limpieza y desinfección “

PONENTE: D. Jesús Prado. Jefe de proyecto PETRIFILM de 3M España.

PONENCIA: “Tecnología de medición de temperatura en la industria alimentaria. Elección del equipo adecuado “

PONENTE: D. Eduardo Ordóñez Chicote de INSTRUMENTOS TESTO S.A..

PONENCIA: “ El laboratorio y el análisis de alimentos como herramienta en la seguridad alimentaria.“

PONENTE: José Luis Monzó . Jefe de la Unidad Estratégica de Análisis en AINIA Centro Tecnológico.

13,30 **COLOQUIO. MODERADO: Jorge Molina Villanueva .- Responsable de Proyectos de Seguridad Alimentaria AINIA**

16,00 TERCERA MESA REDONDA

DE LA INSPECCIÓN A LA AUDITORÍA PASANDO POR EL AUTOCONTROL.

PONENCIA: “ Inspección y/o auditoría. ¿Dónde esta el futuro?”

PONENTE: . **Francisco Dehesa Santiesteban. Jefe de la Subárea de Seguridad Alimentaria y Zoonosis del Ayto. Bilbao. AVEM**

PONENCIA: “ La implantación de sistemas de calidad en los servicios de inspección oficiales de Higiene y Seguridad Alimentaria.

PONENTE: **Laura Fernández Olivares. Jefa del Servicio de Sanidad del Ayuntamiento de Málaga. AVEM**

17,00 Descanso

17,15

PONENCIA: “ Implantación de los sistemas APPCC en Restauración Colectiva en la Comunidad Valenciana.

PONENTE: **D. José Luis Fabado Agustí. Director Salud Pública de Valencia.**

PONENCIA: “ Gestión de las Emergencias alimentarias”.

PONENTE: **D. Emilio Merchante Somalo. Jefe del Departamento de Seguridad Alimentaria del Ayuntamiento de Madrid.**

18,15 COLOQUIO. MODERADOR: D. José Márquez Pérez. Jefe del Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Valencia.

19,00 CLAUSURA

BOLETÍN DE RESERVA DE HOTEL

JORNADAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Valencia 26 y 27 de Octubre de 2006

Importante: Por favor rellene todos los datos en letra mayúscula. Rogamos devuelva el formulario de reserva de hotel junto con el justificante de pago a la Agencia de Viajes colaboradora:

**VIAJES GHEISA C/ Pintor Sorolla 40 – 46910 Alfafar – España
Telf: +34 963755488 Fax: +34 963765173 E-mail: alfafar@gheisa.es**

(*) NIF (*) NOMBRE (*) APELLIDOS
(*) DIRECCIÓN
(*) C.P. (*) LOCALIDAD (*) PROVINCIA
(*) TELF (*) FAX (*) E-MAIL

HOTELES

HOTEL	HABITACIÓN INDIVIDUAL	HABITACIÓN DOBLE
HUSA SERRANO 3* Solo Alojamiento	70.60 euros	70.60 euros
OLIMPIA SOLVASA 4* Solo Alojamiento	70.00 euros	70.60 euros
KRIS ABADÍA 3* Alojamiento y Desayuno	100.00 euros	125.00 euros
SOROLLA 3* Solo Alojamiento	90.00 euros	105.00 euros
JARDÍN BOTÁNICO 4* Alojamiento y Desayuno	135.10 euros	148.80 euros

INFORMACIÓN RESERVA

HOTEL SELECCIONADO

NUMERO DE HABITACIONES DOBLES INDIVIDUALES

NUMERO DE ADULTOS

FECHA DE ENTRADA FECHA DE SALIDA Nº DE NOCHES

El precio incluye: Estancia en el hotel elegido en régimen de alojamiento.

Forma de pago: Mediante transferencia bancaria a nombre de Viajes Gheisa al numero de cuenta de La Caixa 2100 1942 95 0200003647

Normas de reserva: Adjunte justificante de pago (copia sellada por el banco) indicando claramente el nombre de la persona inscrita en las jornadas. No se considerara confirmada ninguna reserva que no vaya acompañada del correspondiente justificante de pago. El envío del pago no supone la confirmación de la reserva, la reserva se considerara confirmada en el momento de recibir el participante la correspondiente carta de confirmación como bono de presentación a su llegada al hotel.

Cancelaciones: Todas las cancelaciones deberán de ser por escrito. Las cancelaciones recibidas antes del 30/09 de 2006 darán derecho al importe abonado menos el 20% en concepto de gastos administrativos. Las devoluciones se realizaran al terminar las jornadas. Las cancelaciones recibidas a partir de esta fecha no tendrán derecho a devolución.

Notas generales: Precios por habitación y noche iva incluidos. Las reservas se atenderán por orden de recepción. En caso de no disponer de habitaciones en el hotel solicitado se confirmara en el hotel disponible de características similares. Toda solicitud implica la aceptación de estas condiciones.