

## La inscripción incluye:

Documentación y diploma de asistencia, dos desayunos, dos comidas y traslado a la cocina central para realizar la visita.

## Secretaría e inscripciones:

Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.  
Tlfno: 91 411 20 33. Ext-. 124. Srta. Teresa Alda.  
E- mail: cursos@colvema.org .

El boletín de inscripción se puede descargar de las webs:  
[www.colvema.org](http://www.colvema.org)  
[www.veterinariosmunicipales.com](http://www.veterinariosmunicipales.com)

El formulario de inscripción en las jornadas junto con el justificante de pago se enviará al fax: 91 562 82 47

El justificante de pago o transferencia deberá indicar claramente el nombre del asistente y "Diseño cocinas MADRID"

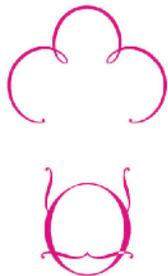
## Forma de pago

Mediante ingreso o transferencia bancaria.

## Gastos de cancelación

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

A partir del día 20 de marzo se perderá el derecho a la devolución de las cuotas de inscripción.



Patrocinadores oficiales de la  
Asociación de Veterinarios Municipales

**3M** España

organizan



lugar de celebración



Mastro Ripoll, 8  
28006 MADRID

# GESTIÓN Y DISEÑO HIGIÉNICO DE ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS



Madrid 25, 26 y 27 de marzo 2009

# programa

## miércoles 25 marzo

### De 16:00 a 20:00 horas

Presentación del curso.  
Diseño higiénico de la cocina.  
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 paramentos y otras estructuras.  
Ventilación, iluminación y suministro de agua.  
Mobiliario, máquinas y utensilios: requisitos higiénicos.

## jueves 26 marzo

### De 10:00 a 14:00 horas

### De 16:00 a 20:00 horas

Peculiaridades en el diseño de cocinas de hotel, cocinas de centrales, catering para medios de transporte, cocinas de hospital, fast food, bufét y salones de banquetes.

Adaptación de los principios generales de higiene a pequeños establecimientos.

Gestión higiénica de la cocina.  
Descripción de las líneas de elaboración de comidas. Línea fría, cocción al vacío y ensamblaje.  
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 otros tipos de cocinas

## viernes 27 marzo

### De 9:00 a 14:00 horas

### De 16:00 a 19:00 horas

Visita dirigida a una Cocina central.

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 auditoria e inspección en una cocina.

## ponentes

**Luis Eduardo Montes Ortega y Miguel Ángel López Fernández-Santos, Veterinarios.**

Autores del Libro: DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS

**Esta actividad docente está acreditada con 3,8 créditos por la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de la Comunidad de Madrid – Sistema Nacional de Salud**

# boletín de inscripción

GESTIÓN Y DISEÑO  
HIGIÉNICO DE  
ESTABLECIMIENTOS  
DE ELABORACIÓN  
DE COMIDAS  
PREPARADAS

Nombre y apellidos:.....

Nif.:.....

Dirección:.....

C.P.:.....Localidad: .....

Provincia:.....

Teléfono:.....Fax:.....

E-Mail:.....

Centro de Trabajo: .....

### Datos de Facturación:

Nombre/Razón Social:.....

Nif/Cif.....

Dirección:.....

C.P.: .....Localidad: .....

Provincia:.....

Teléfono:.....Fax:.....

E-Mail:.....

### Cuotas de inscripción:

Antes del 9 de marzo: 250 euros.

Del 9 de marzo al 24 de marzo ( o hasta que se cubran todas las plazas si ocurriera antes del día 24): 280 euros.

Para Veterinarios colegiados en Madrid y/ o miembros AVEM: 200 y 230 euros respectivamente

### PLAZAS LIMITADAS

Actividad formativa bonificable para los trabajadores por cuenta ajena, en empresas, hasta el 100% de la inscripción, conforme al sistema de la Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo. Nº de bonificaciones limitadas que se realizara por riguroso orden de inscripción.

Solicitud de la bonificación de la Fundación Tripartita:

SI  NO

Continúa al dorso