

La inscripción incluye:

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

Secretaria 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
www.veterinariosmunicipales.com

El formulario de inscripción en las jornadas junto con el justificante de pago se enviará al fax: 91 561 05 65

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

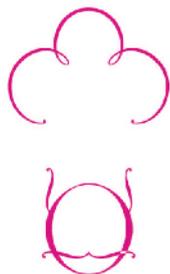
Forma de pago

Mediante ingreso o transferencia bancaria.

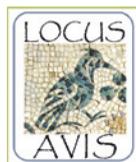
Gastos de cancelación

Antes del 15 de mayo los inscritos tienen derecho a la devolución total menos un 20% en concepto de gastos de administración.

A partir del día 15 de mayo se perderá el derecho a la devolución de las cuotas de inscripción.



Patrocinadores oficiales de la
Asociación Española de Veterinarios Municipales



Organizan



Lugar de celebración



Mastro Ripoll, 8
28006 MADRID

GESTIÓN Y DISEÑO HIGIÉNICO DE ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS



Madrid 20, 21 y 22 de mayo 2009

programa

miércoles 20 mayo

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 21 mayo

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 22 mayo

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

Luís 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 Profesionales 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.:

Provincia:.....

Teléfono:.....Fax:.....

E-Mail:.....

Cuotas de inscripción:

Antes del 4 de mayo: 250 euros.

Del 4 de mayo al 19 de mayo (o hasta que se cubran todas las plazas si ocurriera antes del día 19): 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