



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

Diseño y gestión de

Curso básico de seguridad alimentaria aplicada al sector de la restauración

COCINAS

7, 8, 9 y 10 de octubre

2013

DOCENTES

Luis Eduardo Montes Ortega.

Inspector sanitario. Autor del libro "Diseño y gestión de cocinas".

Su actividad profesional se ha sustentado en una continua e intensa especialización postgrado en materia de seguridad alimentaria aplicada al sector de la restauración. En todos estos campos ha sido requerido como ponente, docente o conferenciante a escala nacional en instituciones públicas y corporativas, escuelas de restauración y turismo, y otros centros de formación. Profesor del Máster de Seguridad Alimentaria organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

Miguel Angel López.

Inspector sanitario. Autor del libro "Diseño y gestión de cocinas".

Profesor titular del "Basque Culinary Center".

Experto en Diseño e instalaciones del Basque Culinary Center (Universidad de Ciencias Gastronómicas del País Vasco).

Profesor del Máster de Seguridad Alimentaria organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

OBJETIVO

La aparición normativa del sistema de autocontrol basado en el sistema APPCC ha supuesto un acicate que ha movilizad recursos y esfuerzos como nunca antes había sucedido. Proporciona un método lógico para decidir cuales son las medidas higiénicas de control de peligros más adecuadas en detrimento de decisiones arbitrarias y es el sistema unánimemente admitido por la comunidad científica y múltiples organismos como de elección por su marcado enfoque preventivo.

Transcurridos varios años desde la publicación cada vez se alcanzan un mayor número de opiniones en el sentido de que el sistema, al menos en la manera en la que en ocasiones se ha explicado o tratado de imponer, no funciona en el sector ya que supone más inconvenientes que ventajas, es demasiado complicado o representa un mero trámite burocrático.

Las carencias en cuanto a diseño y dotación de las cocinas y sus particulares condiciones socio económicas son algunas de las causas que explican su difícil aplicación práctica. El sector de la restauración lo compone un amplio conjunto de empresas muy diferenciadas en cuanto concepción y finalidad, tamaño, recursos humanos y dotaciones materiales, procesos culinarios que se dan en ellas, etc..., por lo que el enfoque de la seguridad alimentaria ha de ser necesariamente diverso.

En este curso se aportarán una serie de amplios conocimientos prácticos para mejorar la higiene de la



cocina y resolver las dificultades que lo obstaculizan. En este curso se incide en el estudio de todas aquellas herramientas que son necesarias para llevar a cabo una aproximación exitosa a la higiene y en el modo idóneo de utilizarlas en cada uno de los subsectores que conforman el sector de la restauración.

Ha sido concebido para satisfacer las necesidades de información práctica del personal perteneciente a la administración sanitaria responsable de efectuar el control oficial de estos establecimientos, consultores de estas empresas y formadores de sus trabajadores, y docentes de profesiones u oficios relacionados con el sector (veterinarios, arquitectos, ingenieros agrónomos, licenciados en tecnología de los alimentos...). Asimismo, puede ser útil a proyectistas e instaladores de cocinas y a titulares, gerentes y cocineros de empresas de restauración.

Se trata de un curso práctico e interactivo basado en la revisión de imágenes de cocinas reales, e instalaciones y medios materiales necesarios para llevar a cabo su gestión higiénica.



TEMARIO

7 de octubre de 2013 de 16 a 21 horas

INTRODUCCIÓN: Concepto de cocina. Definición de sistema de restauración.

PRINCIPIOS GENERALES: Diseño de una cocina. Definición de circuitos y aplicación de los principios de higiene.

Zonas básicas de una cocina: aseos y vestuarios, recepción, almacenamiento, preparación, cocción y lavado. Dotación básica y prácticas correctas de higiene ligadas a cada una: indumentaria y prácticas del personal, desinfección de vegetales, aceites de fritura, separación de alimentos de distinta naturaleza, descongelación y enfriamiento.

Paramentos, sumideros, canalizaciones y otras estructuras.

8 de octubre de 2013 de 16 a 21 horas

DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS DE REDUCIDA DIMENSIÓN

El problema de la infradimensión. Prácticas incorrectas ligadas a la infradimensión.

Restaurantes: espacios mínimos para gestionar un restaurante estándar.

Cafetería de tapas. Gestión de la elaboración y exposición de tapas y del servicio de cafetería.

Fast food.

Pizzerías.

Barras: peculiaridades del diseño a considerar.

Bufés: requisitos higiénicos de la exposición de comidas y "Show cooking".

Cocinas exóticas: comida japonesa, china y turca. Peculiaridades de diseño y gestión.

Gastronomía molecular. Empleo de aditivos en la cocina.

Requisitos de vehículos ambulantes.

Prácticas higiénicas problemáticas: protección de alimentos, enfriamiento (medios prácticos adaptados al establecimiento de reducida dimensión) y descongelación.

9 de octubre de 2013 de 16 a 21 horas

DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS DE GRAN DIMENSIÓN

Salones de banquetes: diseño de salones en línea caliente y en línea fría. Peculiaridades en la gestión higiénica.

Cocinas centrales: control de alérgenos.

Hospitales: UCP, línea caliente y línea fría. Carros de distribución: tipos, ventajas e inconvenientes.

Maquinaria de enfriamiento de grandes volúmenes de alimentos: líquidos y sólidos.

Medios de enfriamiento por aire, agua helada y hielo líquido.

Maquinaria de cocción de gran capacidad.

VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN DE COCINAS LINEA FRÍA Y TECNOLOGÍA DE LA BARQUETA

Tipos de línea fría.

Criterios de higiene.

Control de Listeria.

El problema de la "vida útil".

Etiquetado de comidas.

10 de octubre de 2013 de 16 a 18 horas

PLANES GENERALES DE HIGIENE

Plan de limpieza, mantenimiento, lucha contra plagas, control del agua y trazabilidad. El "problema documental". Adaptación a establecimientos de reducida dimensión.

Control de la cadena térmica. Mantenimiento de cámaras y control del desescarche.

CRITERIOS DE HIGIENE APLICABLES A INSPECCIÓN Y CONSULTORIA

Mantenimiento de comidas a temperatura ambiente. Sistema APPCC versus "prácticas correctas de higiene". Criterio a adoptar.

Muestras Testigo.

Formación.

Criterios microbiológicos.

Evaluación de ventilación e iluminación.

16 Horas

7, 8 y 9 de octubre de 16 a 21 horas
10 de octubre de 16 a 18 horas

Lugar de celebración:

Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Plazo de inscripción:

Hasta completar aforo.

Precio:

75€ Carné joven del Colegio de Veterinarios de Madrid.

100€ Colegiados Veterinarios de Madrid.

150€ Otros Profesionales.

bonificable a través de la Fundación Tripartita

SE SORTEARÁN DOS BECAS PARA CARNÉ JOVEN VETERINARIOS DE MADRID Y 2 BECAS PARA LOS COLEGIADOS DESEMPLEADOS

El boletín de inscripción se puede enviar a través de la web

www.colvema.org

o al email: cursos@colvema.org



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
c/ Maestro Ripoll nº 8. 28006 Madrid
Tfno: 91 411 20 33 Ext. 0224
cursos@colvema.org
Att. Teresa Alda



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID