



CRITERIOS SANITARIOS APLICADOS AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

**Días: 16, 17 y 18 de octubre.
16.30 a 20 horas.**

Colegio de Veterinarios de Madrid

Ponentes: Luís Eduardo Montes Ortega y
Miguel Ángel López Fernández- Santos.
Veterinarios. Autores del libro: Diseño y
gestión de cocinas.



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

Justificación

La normativa alimentaria debido a su extensión puede generar problemas tanto para quienes la han de cumplir (en este caso, tanto la empresa de restauración como las empresas privadas que colaboran en las tareas de verificación y consultoría) como para quienes tienen que hacerla cumplir indistintamente de la forma en la que se les denomine. A esto se suma que en los últimos años ha adquirido una orientación conceptual generalista y desreguladora que ha generado un cierto grado de incertidumbre en el sector en cuanto los criterios a aplicar.

Todo este escenario se traduce en una mayor demanda, tanto por parte de las empresas y consultores como de los inspectores, de directrices en las que se especifiquen de una forma más concreta los aspectos interpretables de la extensa normativa. La necesidad es aún mayor, si se considera que la normativa resulta en ocasiones finalista, ambigua y sujeta a interpretaciones.

Por otra parte, **el lenguaje normativo resulta ambiguo, insuficiente y encorsetado para abarcar a una realidad tan amplia y compleja** como representa el conjunto de conocimientos existentes en materia de higiene alimentaria.

En definitiva, se ha de ser capaz de enfrentarse con solvencia a cuestiones cómo considerar lo que es una ventilación suficiente, un punto de cocción adecuado, cuántas cámaras ha de disponer un establecimiento, qué es un enfriamiento lo más rápido posible, qué intensidad de iluminación es la mínima recomendable o cuánto ha de medir como mínimo una cocina.

El curso aporta criterios para poder dar respuesta a todas estas incertidumbres.

Se persigue dotar de pautas y conocimientos que reporten seguridad a los diferentes profesionales implicados en el sector de la restauración.

Objetivos

El curso se plantea de forma interactiva y flexible, permitiendo, por una parte, que el organizador establezca una comunicación con los inscritos al curso para que hagan llegar con carácter previo aquellas materias o cuestiones concretas sobre las que se desea conocer criterios y, por otra parte, incidir en aquellas cuestiones en las que se muestren más interesados.

El curso no se propone como un temario cerrado y limitado al uso, sino que se plantea previamente por los profesores, una batería de posibles preguntas. Dichas preguntas son susceptibles de ser ampliadas por los alumnos con carácter previo a la impartición del curso ó durante el mismo.

Los alumnos inscritos podrán enviar antes del 11 de octubre cualquier pregunta que resulte de su interés referente a la temática del curso, y le será respondida oportunamente durante su celebración.

Inscripciones

Plazo de inscripción hasta completar aforo.

80€ Colegiados Veterinarios de Madrid, Carné Joven del Colegio de Veterinarios de Madrid.

130€ Otros profesionales no colegiados en Madrid.

El boletín de inscripción se puede enviar a través de la web: **www.colvema.org** ó al e-mail: **cursos@colvema.org**



Secretaría

Colegio de Veterinarios
de Madrid

Tfno: 91 411 20 33. Ext: 124.

Srta. Teresa Alda.

Email: cursos@colvema.org.



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

Maestro Ripoll, 8. 28006 MADRID
Tel.: 91 411 20 33 - Fax: 91 562 82 47

www.colvema.org

PREGUNTAS A TRATAR DURANTE EL CURSO

1. ¿A que se le denomina cocina?
2. ¿Qué zonas básicas debiera tener una cocina?
3. ¿Se ha de compartimentar una cocina mediante barreras físicas?
4. ¿Qué aspectos se han de considerar en el dimensionado de una cocina. ¿Cuántos metros cuadrados debiera al menos tener un restaurante?
5. ¿Y una cafetería?
6. ¿Y un fast-food?
7. ¿Qué tipo de escalas se han de emplear para evaluar el plano de una cocina?
8. ¿Qué tipo de criterio emplear para valorar si los utensilios y productos de limpieza está suficientemente separados?
9. ¿Debo exigir que no se introduzcan alimentos contenidos en cajas de madera o cartón en el interior de una cocina?
10. ¿Cómo se ha de descongelar correctamente? ¿Se puede descongelar a temperatura ambiente? ¿Existen otros métodos aparte de la refrigeración? ¿Qué medios materiales se pueden emplear?
11. ¿Cuántas cámaras ha de tener una cocina?
12. ¿Qué tipo de criterio se ha de emplear a la hora de separar alimentos para evitar contaminaciones cruzadas? ¿Qué medios se pueden emplear en una cocina?
13. ¿Qué errores son los más comunes a la hora de instalar una cámara y cuales son las repercusiones en el terreno de la higiene?
14. ¿Por qué algunas cámaras drenan líquido con un tubo al interior de un recipiente?
15. ¿Cómo actuar cuando una instalación frigorífica está en desescarche a una temperatura superior que la legal?. ¿Puede esto afectar a los alimentos?
16. ¿Se pueden exigir cuartos fríos? ¿A qué temperatura han de estar? ¿Cómo se pueden diseñar?
17. ¿Qué espacios mínimos se han de respetar para trabajar con comodidad en un cuarto frío y en la zona de cocción?
18. ¿Qué es mejor un bloque de cocción mural o central?
19. ¿Qué es un “show cooking”? ¿Qué instalaciones mínimas ha de tener?
20. ¿Qué características ha de reunir un bufé? ¿Ha de existir medios para mantenerlos en frío o calor? ¿Se podría exceptuar?
21. ¿Los alimentos han de estar protegidos en un bufé?
22. ¿Cómo se considera que una protección antivaho es suficiente?
23. ¿Es obligatorio tener un cuarto de basuras? ¿Se ha de refrigerar?
24. ¿Es obligatorio tener aseos y vestuarios de personal? ¿Se han de emplear taquillas simples o dobles?
25. ¿Qué es un office o cafetín? ¿Qué requisitos de higiene se han de valorar?
26. ¿Qué tipo de requisitos de higiene básicos se han de considerar en el diseño y en la gestión de las barras?
27. ¿Se pueden elaborar alimentos en una barra?
28. ¿Cómo puedo valorar la intensidad de iluminación de una cocina?
29. ¿Cuál es la intensidad de iluminación recomendada en una cocina?
30. ¿Qué sistemas se emplean para ventilar una cocina? ¿Cómo puedo valorar si una ventilación es adecuada?
31. ¿Cómo puedo valorar si una vitrina expositora enfría suficientemente?
32. ¿Qué se entiende por gamas de alimentos?
33. ¿Cuál es la vida útil de un alimento mantenido en caliente?
34. ¿Qué es la línea fría? ¿Qué tipo de línea fría existen? ¿Qué requisitos de higiene se han de respetar?. ¿Qué peligros se han de controlar?
35. ¿Cuál es la vida útil de una comida mantenida en frío?
36. ¿Qué criterios puedo utilizar para saber si un alimento es susceptible de mantenerse a temperatura ambiente? ¿Cómo aplicarlo a cremas pasteleras, salazones, marinados...?
37. ¿Qué quieren decir los términos “conveniente food” y ensamblaje? ¿Qué debo controlar en este tipo de alimentos?
38. ¿Qué tengo que realizar en una cocina en cuanto al tema de alérgenos? ¿Qué son?
39. ¿Está permitido el lavado manual de utensilios?

40. ¿Cómo puedo valorar si una máquina lavavajillas funciona correctamente? ¿A qué temperatura ha de funcionar?
41. ¿Qué diseño ha de cumplir las zonas de lavado de recipientes y marmitas en una cocina? ¿Cuántas pilas se recomiendan?
42. ¿Se puede congelar alimentos en una cocina? ¿Y recongelar?
43. ¿Está permitido el empleo de útiles de aluminio en una cocina?
44. ¿Qué materiales se han de emplear en las paredes de la cocina que cumplan con los requisitos de la normativa? ¿Y con los suelos?
45. ¿Puedo exigir desagües en las cocinas? ¿Dónde se recomiendan? ¿Qué requisitos de diseño se recomienda que tengan?
46. ¿Qué tipo de cristales se pueden emplear en el interior de la cocina?
47. ¿Sigue siendo obligatorio proteger los puntos de iluminación?
48. ¿Se pueden exigir uniones redondeadas en una cocina?
49. ¿Qué tipo de suelos se puede emplear en una cámara?
50. ¿Se puede utilizar mármol como superficie de las mesas?
51. ¿Qué peligros presenta la descalcificación?. ¿Qué problemas puede presentar?. ¿Es cierto que el agua puede presentar un aumento de sodio? ¿Qué riesgos presenta la ósmosis inversa?. ¿Se puede emplear este sistema en el sector de la restauración?.
52. ¿Cómo se debe controlar las fosas sépticas?
53. ¿Qué soluciones existen para el cúmulo de residuos procedentes de sacos de patatas y sacos de harina abiertos?
54. Si en una cámara compruebo la presencia de estanterías de galvanizado, ¿puedo considerar que es un material inadecuado? ¿Qué materiales son recomendables?
55. ¿Qué tipo de soporte para cuchillos resulta recomendable?
56. ¿Qué se entiende por lavamanos de accionamiento no manual?
57. ¿Se pueden emplear cepillos para el lavado de uñas?
58. Cual es el proceso adecuado de lavado de manos. ¿Qué se entiende por lavado con agua caliente?
59. ¿Qué número de lavamanos resulta recomendable en el interior de la cocina?
60. ¿Resultan admisibles los agujeros para eliminación de basuras incluidos en las mesas de trabajo?
61. ¿Qué características ha de reunir un cubo de basuras?
62. ¿Existen máquinas y utensilios de cocina homologados por sanidad?
63. ¿Cómo saber si una superficie es apta para contacto con alimentos?
64. ¿Qué quiere decir que un recipiente está adaptado a la norma gastronorm?
65. ¿Se puede enfriar alimentos en el interior de una cámara?. ¿Qué criterio se ha de utilizar para saber si un alimento se ha enfriado correctamente?. ¿En qué consiste un abatidor de temperaturas?
66. ¿Qué tipo de máquinas lavavajillas existen?. ¿Se puede dar como válido el empleo de lavavajillas domésticos?.
67. ¿Puede un establecimiento de restauración suministrarse de un minorista?
68. ¿La vajilla limpia se ha de mantener encerrada en armarios?.
69. ¿Qué métodos existen para mantener la comida a una temperatura superior a 65 °C durante la distribución en línea caliente?.
70. ¿Qué problemas presenta la gestión de los kebab desde el punto de vista higiénico?
71. ¿Qué nuevas tecnología puedo encontrar como nuevos avances tecnológicos en una cocina? ¿Qué riesgo presentan?
72. ¿Qué es una esferificación?. ¿Es cierto que se están empleando aditivos peligrosos en el sector?
73. ¿Qué hacer con el empleo de glutamato en restaurantes chinos?
74. ¿Qué se entiende por un sistema APPCC flexibilizado?
75. ¿Qué tipo de trazabilidad se ha de solicitar en un establecimiento de restauración?
76. ¿Qué herramientas existen para simplificar el empleo de documentos escritos?
77. ¿Qué criterio microbiológico se ha de emplear para valorar la limpieza de superficies?
78. ¿Se ha de exigir un certificado de aplicación de plaguicidas en las cocina?
79. ¿Qué procedimientos se han de emplear para desinfectar la ropa de los trabajadores?
80. ¿De qué color ha de ser la ropa de trabajo?
81. ¿Se puede permitir el trabajo con alianzas en las manos?

82. ¿Qué tipo de alternativas existen al uso de paños?
83. ¿Qué criterio adoptar ante el uso de guantes?
84. ¿Qué termómetros he de utilizar como inspector?. ¿Cuáles son los adecuados?
85. ¿Cómo se ha de realizar la desinfección de vegetales?
86. ¿Cómo puedo conocer la concentración de cloro empleada en la desinfección de vegetales?
87. ¿Se pueden emplear productos de limpieza que no sean HA?
88. ¿Se pueden suministrar los establecimientos de restauración de minoristas?
89. ¿Cómo puedo valorar si un aceite de fritura no es apto para el consumo?
90. ¿Cuánto tiempo puede mantenerse un alimento que requiera refrigeración para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos a temperatura ambiente?
91. ¿Puedo dar como válido el empleo de termómetros infrarrojos en la recepción de alimentos?
92. ¿Qué temperatura de cocción ha de lograrse en el centro de un alimento para considerarse seguro?
93. ¿Cómo se puede saber si el interior del alimento ha alcanzado la citada temperatura?
94. ¿Cómo se debe calentar un alimento?
95. ¿Se ha de guardar el calzado introducido en taquillas?
96. ¿Se pueden elaborar huevos fritos en una cocina?
97. ¿Con qué frecuencia se debe mirar el control del cloro de la red?
98. ¿Podemos exigir un determinado número de analíticas microbiológicas de superficies o alimentos al año?.