



COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICADA A MICROEMPRESAS DE RESTAURACIÓN

20 y 21 de mayo de 2014

Ponente: 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.*

OBJETIVO Y JUSTIFICACIÓN

La normativa alimentaria ha adquirido en los últimos años una orientación conceptual, generalista y desreguladora que ha originado un cierto grado de incertidumbre en el sector, por ello empresas consultoras e inspectores demandan directrices en las que se concreten los aspectos interpretables.

Además, el lenguaje normativo resulta ambiguo, insuficiente y encorsetado para abarcar una realidad tan amplia y compleja como lo es en el sector de la restauración, donde es evidente que una misma comida se puede preparar de múltiples maneras, según sea el manipulador que la elabore, o incluso la misma persona la puede realizar de manera diferente en función de los propios requerimientos de cada cliente, no hay que olvidar que una de las bases del arte culinario, más resaltada por sus actores es la creatividad.

El personal de los establecimientos de restauración está limitado en muchas ocasiones por la exigua dimensión de éstos, a ello se suman las particulares condiciones socioeconómicas de las empresas que ven limitadas su disposición de medios materiales y tecnológicos y una escasa presencia de técnicos con conocimientos suficientes para implantar los autocontroles, sin olvidar que en ocasiones el personal no ha sido adecuadamente seleccionado, formado y motivado.

Todo ello hace necesario que el sector se esfuerce en elevar el nivel higiénico, implantar sistemas de autocontrol, adaptar sus diseños, mejorar la dotación material y tecnológica de las cocinas y reforzar la formación y motivación del personal.

En este curso se van a trasladar criterios para diseño de microempresas. Las ventajas de la cocina de ensamblaje o la implantación de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene

Se hará especial referencia a la cocina "tecnológica", actividades en barra, empresas de comida oriental, fast food y gestión de bufé y show cooking., y cocina ambulante.

TEMARIO

20 de mayo de 2014 de 16 a 20.30 horas

INTRODUCCIÓN: Tipología de microempresas de restauración. Condicionantes socioeconómicos. Ventaja de la cocina de ensamblaje versus elaboración tradicional, cocinas satélite y de ensamblaje. El sistema APPCC en la microempresa: realidad o quimera. Guía de prácticas correctas de higiene. Aplicación del principio de flexibilidad.

Aspectos clave para una adecuada gestión de la seguridad alimentaria: prácticas de higiene personal, prevención de la contaminación cruzada, control integral de la gestión de temperaturas en los alimentos y buenas prácticas de manipulación. Adaptación de planes generales de higiene.

21 de mayo de 2014 de 16 a 20.30 horas

- Diseño de microempresas: principales problemas de diseño. El inconveniente de la infradimensión.
- Diseño y gestión de restaurantes. Cocina "tecnológica".
- Diseño y gestión de barras. Gestión de cafeteras y máquinas expendedoras. Exposición de alimentos en barras. Diseño y gestión de vitrinas expositoras. La regla de las cuatro horas.
- Empresas de comida oriental: gestión de kebabs y comidas asiáticas (comida teppanyaki y restaurantes chinos).
- Fast food: hamburgueserías y bocaterías.
- Peligros ligados a las pizzerías, diseño de obradores.
- Diseño y gestión de bufés y Show-cooking.
- Cocinas ambulantes.

DURACIÓN Y HORARIO

8 Horas
20 y 21 de mayo de 16 a 20.30 horas.

DIRIGIDO A

Veterinarios colegiados en Madrid y carné joven del Colegio de Veterinarios de Madrid.
Otros profesionales

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

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

Lugar de celebración: Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Plazo de inscripción: Hasta completar aforo.

El boletín de inscripción se puede enviar a través de la web www.colvema.org o al email: cursos@colvema.org

PRECIO

60€ Carné joven del Colegio de Veterinarios de Madrid.
80€ Colegiados Veterinarios de Madrid.
120€ Otros Profesionales.

SE SORTEARÁN UNA BECA PARA CARNÉ JOVEN VETERINARIOS DE MADRID Y UNA BECA PARA LOS COLEGIADOS DESEMPLEADOS