

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO EN INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN SOCIAL

Miércoles 18 de mayo de 2011

Dirigido a

Inspectores de higiene y seguridad alimentaria, consultores y auditores de calidad, responsables de calidad, jefes de producción, jefes de cocina de empresas de restauración colectiva y platos preparados.

Objetivo General

Establecer un punto de encuentro para los profesionales relacionados con la seguridad para abordar, desde diferentes perspectivas, el diseño de instalaciones en la restauración colectiva y su repercusión en la seguridad alimentaria.

Contenidos

16,30 PRESENTACIÓN

16,40. Conferencia Inaugural.

“El diseño de las instalaciones en restauración colectiva: Social y Seguridad Alimentaria”

D. José Ignacio Arranz Recio

Director General del FORO INTERALIMENTARIO

17.30. “Diseño de instalaciones de cocinas centrales: Distribución, compartimentación y superficies, según líneas de producción”

D. Luis Eduardo Montes

Veterinario

Coautor del libro “Diseño y Gestión de Cocinas”

18,00 DESCANSO

18,30. “Equipamiento básico y líneas de producción”

D. Miguel Ángel López Fernández-Santos

Veterinario

Coautor del libro “Diseño y Gestión de Cocinas”

19,00. “Instalaciones de cocinas móviles. Nuevo concepto”

D. Andreu Llabrés

KITCHENRENT

19,30. COLOQUIO

INFORMACIÓN:

Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
c/ Maestro Ripoll, 8, 28006 Madrid
Tfno: 91 411 20 33 Ext. 224
Att.: Teresa Alda
cursos@colvema.org

INSCRIPCIÓN:

- COLEGIADOS VETERINARIOS DE MADRID Y CARNÉ JOVEN VETERINARIO:

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

- OTROS PROFESIONALES:

A través de la Asociación Española de Veterinarios Municipales en la web www.veterinariosmunicipales.com

PLAZO DE INSCRIPCIÓN:

Hasta completar aforo

PRECIO:

Jornada Gratuita.

COLABORA:	PATROCINA:
	