

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA PARA ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

MADRID 26 Y 27 DE MAYO. JORNADAS COMPLETAS

Dirigido a

Inspectores sanitarios de higiene alimentaria, Consultores y auditores de calidad de seguridad alimentaria, responsable de calidad de empresas de restauración colectiva y platos preparados, tecnólogos de alimentos.

Objetivo General

Satisfacer las necesidades de información práctica del personal responsable de efectuar la puesta en marcha y el control de esta nueva línea de trabajo en establecimientos dedicados a la restauración social, incidiendo en los medios materiales, los procedimientos y de trabajo y las herramientas de control para obtener unos productos seguros y de la máxima calidad culinaria y nutricional.

Contenidos

Línea caliente Versus línea fría. Ventajas e inconvenientes.

Gestión global de temperaturas en una cocina. Almacenamiento, preparación y cocción. Determinación de puntos de cocción seguros. Requisitos higiénicos de maquinaria de cocción.

Concepto línea fría.

Diseño de cocinas para producción en línea fría. Cocinas centrales, salones de banquetes, hospitales, elaboración de tapas y comida rápida. Ensamblaje.

Tipos de producción en línea fría.

Ventajas y limitaciones.

Estudio de las operaciones de cocción, almacenamiento, distribución y regeneración en línea fría.

Determinación de vida útil y valores de pasteurización. Empleo de herramientas informáticas.

Control de peligros ligados a la línea fría.

Ejercicios prácticos

PATROCINADORES OFICIALES AVEM



España





COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA PARA ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

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

Asociación de Veterinarios Municipales AVEM
Att.: Carmen Sánchez
Tfno: 652 044 253
cursos@veterinariosmunicipales.com
www.veterinariosmunicipales.com

Plazo de Inscripción

Hasta completar aforo, plazas limitadas.

Actividad formativa bonificable para los trabajadores por cuenta ajena, 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. El coste de la tramitación de la bonificación será por cuenta de los alumnos.

Solicitada la **acreditación** por actividades presenciales formación continuada por la Fundación Lain Entralgo del Sistema Nacional de Salud.

Precio

100€ Colegiados Veterinarios de Madrid y Carné Joven del Colegio de Veterinarios de Madrid.
230€ Otros profesionales

PATROCINADORES OFICIALES AVEM



España





COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS
DE MADRID

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA PARA ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Horario y duración

16 horas lectivas

Mañanas de 9.30 a 14.00 horas.

Tardes de 16.30 a 20.00 horas.

Inscripción

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

OTROS PROFESIONALES NO COLEGIADOS: A través de la Asociación Española de Veterinarios Municipales en la web www.veterinariosmunicipales.com

La inscripción incluye documentación y diploma de asistencia.

PATROCINADORES OFICIALES AVEM



España

