

SEMINARIOS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LÍNEA FRÍA EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA: DEL COCINADO A LA REGENERACIÓN

Miércoles 27 de abril de 2011

Contenidos

16,30 PRESENTACIÓN

16,40. Conferencia Inaugural.

“La implantación de la línea fría en los sistemas de producción de restauración social-colectiva”

D^a Micaela García Tejedor

Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria

Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

17.30. “Mitos y realidades de la línea fría: ¿Qué se puede hacer y qué no se debe hacer nunca? Por su repercusión en la Seguridad Alimentaria y la calidad de los alimentos”

D. José María Merino

18,00 DESCANSO

18,30. “Mantenimiento de los equipos, características técnicas de los equipos, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria”

D. Ricardo Merchán

Fritermia

19,00. “Línea fría o líneas frías: Variantes en el proceso de elaboración de comidas en línea fría. Utilidades, ventajas e inconvenientes”

D. Luis Eduardo Montes.

Veterinario

Coautor del Libro: Diseño y gestión de cocinas

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

SEMINARIOS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

INSCRIPCIÓN:

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


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:
 <p data-bbox="395 1400 608 1473">COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE MADRID</p>	