



### **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- 1-Conocer las posibles y más frecuentes contaminaciones microbiológicas transmitidas por los alimentos, su efecto sobre los alimentos, concepto y análisis de la contaminación cruzada y los límites microbiológicos establecidos legalmente. Normas microbiológicas, microorganismos indicadores, testigos de falta de higiene y patógenos en alimentos preparados.
- 2-Establecer criterios adecuados a la hora de diseñar establecimientos alimentarios, fundamentalmente en cocinas centrales, que nos aseguren una mayor fiabilidad higiénica y microbiológica.
- 3-Conocer y analizar las distintas guías de buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos.
- 4-Analizar los distintos prerrequisitos y controles sanitarios, para planificar adecuadamente los planes generales de higiene de los establecimientos de restauración.
- 5-Conocer y analizar los sistemas de verificación y control de la administración respecto a los sistemas de seguridad alimentaria que aplican el sector de restauración.
- 6-Conocer y analizar los resultados de la actividad de control oficial así como su nueva forma de trabajo en el sector de restauración en la provincia de Cádiz.
- 7-Analizar la problemática del sector para la incorporación de las nuevas exigencias sanitarias.
- 8-Analizar la problemática del sector de restauración en el ámbito sanitario desde el punto de vista de los instaladores y diseñadores de las cocinas y sus equipos.

organiza



**ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE  
VETERINARIOS DE CÁDIZ**

Av. Ana de Viya, nº 5 Oficina 205. 11009 Cádiz.  
Tfno: 956.25.49.51. e-mail: cadiz@colvet.es)



participan



**CURSO-JORNADAS**

**COCINA Y MICROBIOLOGIA**

**Del 8 al 10 de Junio**

**especialización  
en seguridad alimentaria  
comidas preparadas**



Curso días 8 y 9  
Jornadas día 10

**Docentes :**

Dº Antonio Valero Diaz

Dº Luis Eduardo Montes Ortega

Dº Miguel Ángel López Fernández Santos

Dº Jesús Peinado Álvarez

**Título acreditado  
( pendiente de resolución)**





## CURSO 1º DIA (SEDE COLEGIO VETERINARIOS)

**Martes 8 de Junio de 10:00 a 14:00: D. Antonio Valero Díaz.** / Doctor en ciencia y tecnología de los alimentos investigador de la Universidad de Córdoba

### LA MICROBIOLOGÍA APLICADA A LA COCINA

Microorganismos alterantes y patógenos presentes en los alimentos: ecología, reservorio y fuentes de transmisión.

Factores físicos, químicos y biológicos que influyen sobre los microorganismos.

Microbiología predictiva: definición y fundamentos básicos. Introducción a la aplicación de herramientas informáticas para predecir el comportamiento microbiano en los alimentos.

Ejemplos en comidas preparadas.

Legislación existente a nivel nacional y europeo.

Guías y recomendaciones

**Martes de 16:00 a 20:00 D. Luis Eduardo Montes Ortega**/ veterinario inspector de salud pública, autor del "*diseño y gestión de cocinas*"

### DISEÑO HIGIÉNICO DE LA COCINA

Diseño de la cocina por medio de un plano: sectores de una cocina y análisis de sus flujos, aplicación de los principios de higiene.

Cálculo de dimensiones de las zonas de la cocina, descripción de las principales zonas de una cocina y enumeración de sus dotaciones básicas, diseño de paramentos y otras estructuras.

Ventilación, iluminación, suministro de agua y aguas residuales. Mobiliario, máquinas y utensilios: requisitos higiénicos.

Diseños específicos para cocinas centrales, hoteles, cocinas de hospital, fast food, bufé y salones de banquetes.

## CURSO 2º DIA (SEDE COLEGIO VETERINARIOS)

**Miércoles 9 de Junio de 10:00 a 14:00 D. Miguel Ángel López Fernández Santos** /veterinario inspector de salud pública, autor del "*diseño y gestión de cocinas*"

### GESTIÓN HIGIÉNICA DE LA COCINA I (buenas prácticas)

Descripción de las líneas de elaboración de comidas.

Cocción al vacío y ensamblaje.

Tecnología de la barqueta. Cálculo de vida útil.

Peligros sanitarios: medidas de control.

Empleo de herramientas informáticas.

Adaptación, simplificación y flexibilización del autocontrol en pequeños establecimientos.

Peculiaridades a considerar en otros tipos de cocinas. Prácticas correctas de higiene aplicadas al proceso de elaboración de comidas

**Miércoles de 16:00 a 20:00 D. Luis Eduardo Montes Ortega**/veterinario inspector de salud pública, autor del "*diseño y gestión de cocinas*"

### GESTIÓN HIGIÉNICA DE LA COCINA II (prerrequisitos y autocontrol)

Programa de control de plagas.

Plan de gestión de residuos

Plan de limpieza y desinfección.

Plan de mantenimiento.

Control de temperaturas.

El autocontrol aplicado a la gestión higiénica de la cocina: nociones básicas sobre prerrequisitos y APPCC.

Pautas y medios materiales para efectuar auditoría e inspección en una cocina.



## MESA REDONDA 3º DIA (HOTEL PLAYA VICTORIA)

Glorieta Ingeniero La Cierva, nº 4.

Jueves día 10 de Junio de: 10:00 a 14:00

### PROBLEMÁTICA DE NUESTRAS COCINAS

Visto por la Administración

Don Jesús Peinado Álvarez Secretaria general de salud pública. Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

Presentación breve de resultados de programa de restauración 2009 y esbozo de los cambios más significativos de programa de inspección y supervisión 2010.

Visto por el Sector Hostelero

Don Antonio de María Presidente de HORECA

Resumen del sentir y padecer de los hosteleros de Cádiz y presentación de intenciones de mejora.

Visto por los técnicos de instalación/gestión.

Profesional del sector. (por definir)

Problemática más relevante del sector de hostelería, problemática de diseño y adaptación de instalaciones y equipos de hostelería, nuevas tendencias, ley omnibus y sus consecuencias en la tramitación de licencia de instalación de cocinas.

Visto por los consumidores.

D. Jesús Yesa Herrera, Secretario General de la Asociación de Consumidores en Acción de Cádiz-FACUA,

Exigencias de los consumidores evolución, imagen que la sociedad tiene del sector y de la administración que lo controla sanitariamente

## COCKTEL DESPEDIA

Hotel Playa Victoria

