

CURS SOBRE DISSENY HIGIÈNIC DE CUINES

Introducció

Arrel de les propostes dels assistents al curs de memòries sanitàries del passat mes de maig hem cregut interessant organitzar aquest curs per aprofundir en el disseny higiènic de cuines amb un professional expert en la matèria, Eduardo Montes, co-autor del llibre "Diseño y gestión de cocinas, manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.

Programa

1. Disseny de la cuina mitjançant un plànol.
 - Definició de circuits i zones
 - Aplicació dels principis d'higiene
 - Càlcul de dimensions de las zones de la cuina
2. Descripció de les principals zones d'una cuina i enumeració de les seves dotacions bàsiques:
 - Disseny de paraments i altres estructures
 - Ventilació, il·luminació i subministra d'aigua
 - Mobiliari, maquines i utensilis: requisits higiènic
3. Peculiaritats en el disseny de cuines centrals, cuines d'hospital, càtering per mitjans de transport, bufés i sales de banquets.
4. Adaptació dels principis generals d'higiene a petits establiments: Restaurants, barres, pizzeries i fast-food.
5. Realització de supòsits pràctics

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part del ponent, amb el debat i participació dels assistents.
- Realització de supòsits pràctics en els diferents temes tractats.

Destinataris

- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats d'elaborar o informar projectes d'establiments on hi hagi una cuina (establiments de restauració, cuines centrals, industries de menjars preparats).
- Tècnics en ciències de l'alimentació, nutricionistes, ...
- Professionals del sector de l'alimentació

Ponent

Eduardo Montes

Veterinari, co-autor del llibre "Diseño y gestión de cocinas" i inspector de sanitat.

Dates del curs

Data: 21 i 22 d'octubre de 2008

Horari: 16.00 a 21.00 hores

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona
Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Preu

Socis d'AVHIC..... 125 euros
Veterinaris col·legiats.....150 euros
Altres.....175 euros

Inscripció a través de la pàgina web www.avhic.com

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.