

ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS I HIGIENISTES DE CATALUNYA

-AVHIC-

www.avhic.com

CURS "PRINCIPIIS D'HIGIENE I EFICIÈNCIA ENERGÈTICA EN EL DISSENY I L'EQUIPAMENT DE CUINES"

Objectiu general

Proporcionar als assistents informació bàsica necessària per dissenyar una cuina, prenent en consideració aspectes tals com el manteniment, l'eficiència energètica, la domòtica i el disseny higiènic, així com la seva posterior aplicació.

Objectius específics

1. Aconseguir que els assistents disposin de coneixements científics i tècnics adequats en les següents matèries:

- a) Coneixement de les diferents instal·lacions i màquines (tals com les utilitzades en la ventilació, cocció, preparació, refredament, escalfament, emmagatzematge, rentat de vaixelles i útils, entre altres), quant a les seves característiques, funcionament, manteniment, manera de neteja, tipus existents al mercat i repercussions higièniques i de sobrecost energètic lligades a un ús, manteniment o neteja inadequats.
- b) Coneixements relatius al disseny i planificació d'espais i circuits a l'interior d'una cuina.
- c) Coneixement dels requisits legals exigits en els establiments del sector.

2. Dotar d'habilitats als assistents per a:

L'ús d'elements tecnològics que facilitin un millor funcionament higiènic i eficiència energètica en la cuina.

Capacitar als assistents per comprendre la repercussió de les diferents desviacions detectades en relació amb el disseny higiènic i l'eficiència energètica així com dotar-los de coneixements per corregir les deficiències detectades.

3. Adquisició d'actituds destinades al fet que els assistents siguin conscients de la importància en matèria de seguretat alimentària i eficiència energètica que té la planificació d'un projecte de cuina.

Metodologia

Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part del ponent, amb el debat i participació dels assistents.

Destinataris

Aquest curs va destinat a tècnics assessors i consultors d'empreses de restauració, a inspectors de l'administració sanitària, a caps de producció i/o qualitat de les empreses de restauració, a dietistes i nutricionistes, i a arquitectes o enginyers que dissenyin cuines.

AVHIC

Programa

- DEFINICIÓ D'UN PROJECTE DE CUINA: CONCEPCIÓ DEL SISTEMA DE RESTAURACIÓ.
- DEFINICIÓ DE CIRCUITS I ZONES DES DE LA PERSPECTIVA HIGIÈNICA.
- PECULIARITATS EN CUINES DE PETITA I MITJANA DIMENSIÓ:
 - Restaurants, bars, bufet, cafeteries i bars de tapes.
- PECULIARITATS EN CUINES DE GRAN DIMENSIÓ:
 - Hospitals, cuines centrals i salons de banquets.
- ENUMERACIÓ DE LA DOTACIÓ BÀSICA DE LES PRINCIPALS ZONES D'UNA CUINA:
 - Recepció de matèries primeres.
 - Emmagatzematge i manteniment d'aliments.
 - Descongelació.
 - Preparació climatitzada (cambres fredes).
 - Cocció.
 - Passada.
 - Office de cambrers.
 - Rentat i emmagatzematge de vaixel·la i plonge.
 - Emmagatzematge i neteja de contenidors de residus sòlids (cambra d'escombraries).
 - Emmagatzematge de productes i útils de neteja.
 - Lavabos i vestuaris del personal.
 - Dotació específica de cuines de gran dimensió.
 - Dotació específica de cuines de reduïda dimensió.
- DISSENY HIGIÈNIC I EFICIENT DELS PRINCIPALS EQUIPS D'UNA CUINA.
- OPERACIONS BÀSIQUES DE MANTENIMENT RELACIONADES AMB LA HIGIENE I L'EFICIÈNCIA ENERGÈTICA:
 - Conceptes bàsics de manteniment: preventiu, correctiu i predictiu.
 - L'eficiència com a eina en el disseny i l'explotació.
 - Equips de fred: armaris i càmeres. Avantcambres i unitats condensadores.
 - Equips de rentat: bloc de cocció, olles, paelles basculants i forns. Calderes de vapor.
 - Equips de refredament: abatidors per aire. Sistemes d'aigua gelada i gel líquid.
 - Equips de rentat. Bomba de calor i bescanviadors d'energia.
 - Equips de ventilació.
- DISSENY D'INSTAL·LACIONS D'IL·LUMINACIÓ, VENTILACIÓ I CLIMATITZACIÓ EFICIENTS.
- PRINCIPALS ENERGIES CONVENCIONALS EN UNA CUINA:

- Avantatges i inconvenients.
- Eficiència energètica.
- PRINCIPALS APLICACIONS PRÀCTIQUES DE ENERGIES ALTERNATIVES EN UNA CUINA:
 - Energia solar: tèrmica i fotovoltaica.
 - Geotèrmia: circuits frigorífics.
- SISTEMES D'ESTALVI D'AIGUA.
- DOMÒTICA APLICADA A CUINES:
 - Condicions termo-higromètriques: ventilació i climatització.
 - Nivells d'il·luminació.
 - Registres de Temperatura.
 - Diagnòstic i Manteniment: avisos d'averies, paràmetres fora de nivells òptims.
- LES AUDITORIES ENERGETIQUES EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

Ponents

- Sr. Luis Eduardo Montes. Veterinari, co-autor del Llibre "Diseño y gestión de cocinas" i Coordinador de zona i inspector de sanitat del departament de Salut de la Generalitat Valenciana.
- Sr. Francisco Alfonso Fernández Conejo. Enginyer Tècnic Industrial, Enginyer d'Organització Industrial, Dissenyador d'instal·lacions d'energia solar tèrmica i Master d'Organització Industrial i Gestió d'Empreses.

Dates del curs

Data: 19 i 20 de març de 2012 Durada: 16 hores lectives

Horari: 9.00 a 13.30 i de 15.00 a 18.30 h.

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona
Av. República Argentina, 21-25. 08023 – Barcelona

Activitat acreditada pel Consell Català de Formació Continuada de les Professions Sanitàries - Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud amb crèdits.

Preu

Socis d'AVHIC: 175€

Veterinaris col·legiats, aturats, estudiants i associats a l'Associació Catalana de Dietistes i Nutricionistes (ACDN) i al Gremi de Restauració de Barcelona: 215€

Altres: 245€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com

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

El curs s'impartirà en castellà.

Places limitades a 30 assistents.

AVHIC

Tancament del període de preinscripció: una setmana abans del començament del curs. A aquesta data tots els preinscrits hauran d'haver fet el ingrés, en cas contrari la seva plaça passarà a ser ocupada per els interessats en llista d'espera.

Les cancel·lacion del curs realitzades en la setmana anterior de l'inici del curs, comptant des del dia del seu començament, perdran el dret a la devolució de la quota d'inscripció.

L'organització es reserva el dret de suspendre o aplaçar el curs degut a causa de força major relacionada amb els ponents, així com per no arribar al nombre suficient d'assistents. En aquests casos es retornarà el preu de la inscripció.

Activitat formativa bonificable per a les empreses en base al seu crèdit de formació continua (ORDEN TAS/2307/2007, de 27 de julio) i conforme al sistema de la "Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo".

SAIA FORMACIÓ, S.L. (info@saia.es), com a entitat organitzadora reconeguda per la FTFE, pot gestionar aquesta bonificació, i tramitar totes les comunicacions amb l'Administració per tal que les empreses no hagin d'assumir les gestions administratives i documentals. Les despeses de tramitació de la bonificació seran a compte de l'empresa on treballi l'alumne.