

# ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS I HIGIENISTES DE CATALUNYA

-AVHIC-

[www.avhic.com](http://www.avhic.com)

## CURS BÀSIC DE DISSENY I GESTIÓ HIGIÈNICA DE CUINES

### Objectiu general

Proporcionar als assistents coneixements que els permetin incrementar el grau d'efectivitat en les seves activitats d'inspecció, consultoria i/o assessorament per tal que disposin de criteris per la presa de decisions adequades.

### Objectius específics

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

- Coneixement de les diferents instal·lacions i equips (com els utilitzats per la ventilació, cocció, preparació, refredament, escalfament, emmagatzematge, neteja de vaixel·la i utensilis entre d'altres) en referència a les seves característiques, funcionament, manteniment, mètode de neteja, possibilitats que es poden trobar al mercat i repercussions higièniques lligades a un ús, manteniment o neteja inadequats.
- Coneixements sobre la manera en que s'utilitzen els aliments i sobre les tècniques culinàries pròpies del sector, així com de les repercussions que poden ocasionar quan aquestes es realitzen de manera inadequada.
- Coneixement de les diferents línies d'elaboració de menjars; les tradicionals i les noves tecnologies aplicades al sector així com la terminologia culinària utilitzada.
- Coneixements relatius al disseny i planificació d'espais i circuits a l'interior d'una cuina.
- Coneixement dels requisits legals exigits a les auditories i inspeccions que es realitzen als establiments del sector.
- Capacitar als alumnes per conèixer en que consisteix la línia freda i les seves utilitats.
- Aportar coneixements per dissenyar i gestionar de forma higiènica els establiments del sector de la restauració que realitzin elaboració de menjars en línia freda.

### Metodologia

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

### Destinatari

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.

## **Programa**

### *Primera sessió: matí 12/05/11*

1. Introducció. Concepte de cuina. Definició de sistema de restauració
2. Principis Generals de disseny
  - a. Disseny d'una cuina. Definició de circuits i aplicació dels principis d'higiene
  - b. Zones bàsiques d'una cuina: serveis higiènics i vestidors, recepció, emmagatzematge, preparació, cocció i rentat.
  - c. Dotació bàsica i pràctiques correctes d'higiene lligades a cada zona: Indumentària i pràctiques del personal, desinfecció de vegetals, olis de fritureja, separació d'aliments de diferents natura, descongelació i refredament.

### *Segona sessió: tarda 12/05/11*

3. Disseny i gestió de cuines de dimensions reduïdes
  - a. El problema de la infradimensió. Pràctiques incorrectes lligades a la infradimensió.
  - b. Restaurants: espais mínims per gestionar un restaurant Standard.
  - c. Cafeteria i servei de tapes. Gestió de l'elaboració i exposició de tapes i del servei de cafeteria
  - d. Fast food
  - e. Pizzeries
  - f. Barres: peculiaritats de disseny a considerar
  - g. Bufets: requisits higiènics de l'exposició de menjars i "Show cooking"
  - h. Cuines exòtiques: cuina japonesa, xina i turca. Peculiaritats de disseny.
  - i. Gastronomia molecular. Utilització d'additius a la cuina
  - j. Requisits dels vehicles ambulants.
  - k. Pràctiques higièniques problemàtiques: protecció d'aliments, refredament (mitjans pràctics adaptats a l'establiment de reduïdes dimensions) i descongelació

### *Tercera sessió: matí 13/05/11*

4. Disseny de cuines de grans dimensions
  - a. Salons de banquets disseny de salons en línia calenta i en línia freda. Peculiaritats en la gestió higiènica.
  - b. Cuines centrals: control d'al·lèrgens
  - c. Hospitals: UCP, línia calenta i línia freda. Carros de distribució: tipus, avantatges i inconvenients.
  - d. Maquinària de refredament de grans volums d'aliments: líquids i sòlids.
  - e. Mitjans de refredament per aire, aigua gelada i gel líquid.
  - f. Maquinària de cocció de gran capacitat.

### *Quarta sessió: tarda 13/05/11*

5. Ventilació i il·luminació de cuines
6. Línia freda i tecnologia de la barqueta
  - a. Tipus de línia freda

- b. Criteris d'higiene
- c. Control de listèria
- d. El problema de la "vida útil"
- e. Etiquetatge de menjars

*Quinta sessió: matí 14/05/11*

- 7. Plans generals d'higiene (prerequisits)
  - a. Pla de neteja, manteniment, lluita contra plagues, control de l'aigua i traçabilitat. El "problema documental". Adaptació a establiments de dimensió reduïda.
  - b. Control de la cadena tèrmica. Manteniment de cambres i control del "descarche"
- 8. Criteris d'higiene aplicables a la inspecció i consultoria
  - a. Manteniment de menjars a temperatura ambient
  - b. Sistema d'APPCC versus "pràctiques correctes d'higiene". Criteris a adoptar.
  - c. Mostres testimoni
  - d. Formació
  - e. Criteris microbiològics
  - f. Avaluació de ventilació i il·luminació

#### **Ponent**

- 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.

#### **Dates del curs**

Data: 12, 13 i 14 de maig de 2011

Horari: 12 i 13 de maig (dijous i divendres) de 9 a 13.30 i de 15.30 a 19.30 h,  
14 de maig (dissabte) de 10 a 14 h

Durada: 20 hores lectives

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina, 21-25. 08023 – Barcelona

#### **Preu**

Socis d'AVHIC: 200€

Veterinaris col·legiats, aturats, estudiants: 250€

Altres: 280€

Inscripció a través del lloc web [www.avhic.com](http://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