

I Seminario

HIGIENE Y CALIDAD ALIMENTARIA

Ponentes

1ª Ponencia:

Sr. D. Jesús Lanchas Rivero Jefe de Secc. Higiene Alimentaria Jcyl
Sr. D. Ricardo Zapatero Boyero Técnico Secc. Higiene Alimentaria Jcyl

NORMATIVA VIGENTE DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

2ª Ponencia:

Srta. Vanesa Sánchez Martín Técnico control de calidad Hyca

SISTEMAS DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

Sistema de autocontrol
Prerrequisitos + APPCC
Normas de Calidad: UNE 167000 (Q turística)

3ª Ponencia:

Sr. D. Andrea Bozzer Marketing manager Electrolux professional

SISTEMAS DE ABATIMIENTO Y REGENERACION

Procesos de cocción y abatimiento
Técnicas para banquetes
El Cook-Chill en restaurantes: ventajas económicas

**ACUDE, TODOS DEBEMOS IMPLICARNOS
EN LA MEJORA DE LA CALIDAD DE NUESTROS
ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES**

**LUGAR: Hotel Still Salamanca (Junto Carrefour)
DIA Y HORA: 30 de Junio a las 16:00 h. Entrada libre
A la finalización se ofrecerá un vino español**

Colaboran: