

CURSO:

GESTIÓN DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS: NUEVOS PRODUCTOS, INGREDIENTES Y TÉCNICAS EN TIEMPO DE PANDEMIA

FECHAS: 18 y 19 de octubre de 2021

DURACIÓN: 8 horas

FORMATO: SEMINARIO ON LINE / PREENCIAL

Charla on line a través de la plataforma ZOOM PRO.

Se enviará email con el enlace para conectarse al curso y se comprobará durante el desarrollo del mismo, que el alumnado está conectado.

Se ofrece la posibilidad de acudir de forma presencial al salón de actos del SMN, C/Lur Gorri, 20 (Trasera) de Barañain (aforo reducido)



Actividad acreditada por
la Comisión de Formación
Continuada del Sistema
Nacional de Salud
(1,10 CRÉDITOS)

**Dirigido a Veterinarios de Salud
Pública con labores de
inspección y responsables de
calidad de industrias
agroalimentarias.**

Válido para carrera profesional

Secretaría de Veterinaria
SINDICATO MÉDICO DE NAVARRA

OBJETIVO GENERAL

- Mejorar la formación en peligros y gestión de riesgos de tipo alimentario, de los profesionales que desarrollan su actividad laboral en el marco de la inspección, auditoría y control alimentario en empresas de restauración colectiva y en Pequeñas y Medianas empresas del sector hostelero como bares y restaurantes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evaluar los posibles peligros en este tipo de empresas, que usan nuevos ingredientes como gusanos, semillas flores, etc., que elaboran nuevos productos alimentarios como Tofu, koyi, Kimchi, Kombuya, etc., usando nuevas técnicas y que usan plataformas de distribución como Just Eat con repartidores tipo riders.
- Analizar e identificar los peligros biológicos, químicos o físicos asociados a nuevos ingredientes, nuevas técnicas de elaboración y nueva maquinaria.
- Aprender a caracterizar los factores de peligro.
- Debatir la exposición y la caracterización del riesgo.
- Analizar la gestión de riesgos.
- Debatir en relación a la inspección de estos establecimientos, como aplicación práctica en nuestro trabajo de Inspectores de Salud Pública Veterinarios.

DOCENTE:

Prof. D. Miguel Ángel López Fernández-Santos

Se puede consultar su CV: [Accede desde aquí](#)

PROGRAMA GENERAL

DÍA 18 DE OCTUBRE (LUNES) DE 16:30 A 20:30

Gestión de peligros en:

- A. Bases para la identificación de peligros, límites críticos y medidas de control con los nuevos alimentos y nuevas tecnologías.
- B. Criterios generales que nunca cambian: Nuevas técnicas, viejos problemas.
- C. Gestión de alimentos elaborados: Barras de pintxos. Comida para llevar. Envasado. Cálculo de vida útil para pequeñas empresas.
- D. Situación de la información de alérgenos en tiempos de pandemia.

DÍA 19 DE OCTUBRE (MARTES) DE 16:30 A 20:30

E. Gestión de peligros de Técnicas y maquinaria:

1. Cocción al vacío y a bajas temperaturas.
2. Cocinado a altas presiones.
3. Criococinado (nitrógeno líquido).
4. Rotovapores, destiladores, ahumadores.
5. Utilización de hidrocoloides
6. Microfiltración (Super bag)
7. Fermentaciones y coagulaciones
 - Tofu.
 - Koyi
 - Kimchi
 - Kombucha
 - Natto
 - Tempe
 - Huitlacoche
8. Marinados:
 - Sushi y similares
 - Cebiche
 - Adobos
 - Encurtidos
 - Escabeches
9. Maduraciones:
 - Maduraciones de carne
 - Maduración de pescado
10. Nuevos alimentos:
 - Entomofagia.
 - Nuevos ingredientes
 - Semillas.
 - Flores, etc.
11. Nuevas maquinarias en cocina.

FECHAS Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

18 (lunes) y **19** (martes) de **octubre de 2021**

Horario: De: 16'30 horas a 20'30 horas (TOTAL 8 HORAS)

PRECIO:

AFILIADOS*: 30 euros * 6 meses de antigüedad.
NO AFILIADOS: 50 euros

INSCRIPCIÓN, PAGO Y CONDICIONES:

La inscripción se formalizará mediante el abono por transferencia en la cuenta bancaria del Sindicato Médico de Navarra: La Caixa, nº c^a: ES33 2100 5257 0422 0005 0890, indicando nombre, apellidos y Curso Gestión Peligros 2021, y el envío del boletín de inscripción relleno on line ([accede desde aquí](#)) a info@smnavarr.org, y quedará cerrada con carácter improrrogable el 15 de octubre (viernes).

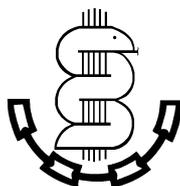
DIPLOMA Y ACREDITACIÓN DEL CURSO:

Para la obtención del correspondiente **CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y APROVECHAMIENTO**, los alumnos deberán superar los requisitos de asistencia/conexión según informe de la plataforma ZOOM PRO (80% del programa) y de evaluación por el docente.

ACREDITACIÓN OFICIAL por parte de la Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud (**válido** para **carrera profesional** y **baremos** de acceso a plazas/traslados): **1,10 CRÉDITOS**. "Los créditos de esta actividad formativa no son aplicables a los profesionales que participen en la misma y que estén formándose como especialistas en Ciencias de la Salud".

ORGANIZA:

Secretaría de Veterinaria
SINDICATO MÉDICO DE NAVARRA



*c/Lur Gorri, nº 20 (trasera) 31010-BARAÑAIN
Tel. 948 15 18 62 / E-mail: info@smnavarra.org*