



innovaconcept[®]
Línea Fría Completa. Ingenieros Consultores



Hospital General Universitario
Gregorio Marañón

Comunidad de Madrid

INVITACIÓN

PRESENTACIÓN PROYECTO
para participar en la redacción de la
NUEVA NORMA UNE AENOR
SEGURIDAD ALIMENTARIA
EN LÍNEA FRÍA

“Requisitos para Unidades Centrales de Producción,
Distribución y Seguridad Alimentaria en Línea Fría Completa”

Lunes 27 de junio de 2011 a las 12,00 h
Hospital General Universitario Gregorio Marañón

Salón de Actos del Hospital Materno Infantil

Entrada por c/ O'Donnell (frente Hotel Convención)

NECESARIA CONFIRMACIÓN

Innova Concept promueve la elaboración de una norma UNE-AENOR que recogerá los requisitos de seguridad alimentaria en Línea Fría, y que integrará la elaboración de un manual de buenas prácticas.

Acción desarrollada en el marco de trabajo de:

AENOR

Asociación Española de
Normalización y Certificación

ICTE

Instituto para la Calidad Turística Española

programa

12.00 Apertura. Sergio Ruiz Adán.

Director de Gestión y SSGG Hospital General Universitario Gregorio Marañón

12.10 José Luis Iáñez.

Presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria

12.15 José Juan Santos.

Consejero de la Fundación General de la Universidad de Salamanca

Director de Innova Concept Ingeniería

Autor del libro: "La Línea Fría Completa. Organización de Cocinas Centrales"

12.40 Elena Ordozgoiti.

Responsable de Normalización de AENOR

12.50 Micaela García.

Subd. Gral. Higiene y Seguridad Alimentaria. Consejería Sanidad Salud Madrid

13.00 Eduardo Montes.

Inspector veterinario. Autor del libro "Diseño y Gestión de Cocinas"

13.10 María Dolores Garrido.

Catedrática en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Murcia

13.20 Guillermo Anivarro.

ICTE Instituto para la Calidad Turística Española

13.30 Ruegos y preguntas

CONFIRMACIÓN DE ASISTENCIA E INFORMACIÓN:

• Para asistir al acto del día 27 deben confirmar antes del próximo 23 de junio de 2011 indicando empresa y personas asistentes.

• Para participar en la redacción de la norma deben solicitarlo por email antes del próximo 30 de junio de 2011 y les remitiremos un formulario para ser cumplimentado.

carolinasanchez@innovaconcept.es
nuevanorma@innovaconcept.es

902 91 00 00

Las normas UNE recogen requisitos de calidad de las actividades con el nivel determinado y acordado dentro de un comité de normalización, que está abierto a la participación de los agentes o partes interesadas en la materia que se normaliza.

AENOR trabaja en este proyecto que promueve Innova Concept en colaboración con el ICTE, Instituto para la Calidad Turística Española, dentro del cual se integra el Comité 167 "Servicios de Restauración", que será el marco dentro de cuya secretaría se desarrollará esta norma, donde también se desarrolló la norma UNE-167012 de autocontrol APPCC.

Contamos ya con la participación de expertos y científicos de diferentes Universidades.

Desde Innova Concept consideramos que Vdes son parte interesada, y les invitamos a que valoren el interés de su participación en este Proyecto, o bien de la del director, responsable o interlocutor de seguridad alimentaria de su empresa, en este Grupo de Trabajo que coordina Innova Concept.

