**WebSeminar  “El control veterinario en comedores escolares”**

El Consejo General de la Organización Colegial Veterinaria, en colaboración con Grupo Asís, te invita a este nuevo seminario *online* sobre salud pública que convocamos en todo el territorio nacional.

El límite de inscritos es de 1.000, momento en que cerraremos la inscripción.

**Fecha/Hora de impartición:** martes, 18 de junio, de 14:30 a 16:00.

**Ponente:** Álvaro Mateos Amann

Licenciado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) en 1992. Fundador de la consultoría A. Mateos Amann & Asociados Consulting Veterinario, que desde 1993 ofrece servicios de asesoramiento a la industria alimentaria en España.

Miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA) desde el año 2000 y miembro de la FVE (Federation of Veterinarians of Europe), siendo representante de España en la división Union of European Veterinary Hygienists (UEVH) desde 2008. Miembro desde 2014 del Grupo de Trabajo de Higiene y Seguridad Alimentaria (FS & Q WG) de la FVE, en el que se desarrollan proyectos sobre los nuevos reglamentos UE y otras disposiciones legales.

Experto evaluador de centros de educación veterinaria a nivel europeo (EAEVE/AEEEV). Actual Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Bizkaia del que ha sido miembro de la Junta Ejecutiva desde el año 2011.

Ha sido ponente en numerosos congresos y jornadas relacionadas con la seguridad alimentaria.

**Tema:** “El control veterinario en comedores escolares”

La inocuidad en la producción de alimentos en general, viene determinada por el control que se ejerce a lo largo de toda la cadena de producción y distribución de los peligros físicos, químicos o biológicos que pueden alterar los mismos.

Los sistemas de gestión basados en la seguridad alimentaria se basan en la evaluación del riego tomando en consideración la probabilidad y gravedad de que cada uno de estos peligros pueda presentarse. Este análisis determina el tipo de medidas de control que se debiera ejercer en cada caso.

Se estima que una de cada cincuenta personas se verá afectada anualmente por enfermedades que tienen su origen en los alimentos que consumen. Cuando se definen poblaciones específicas de riego siempre aparecen como grupos más afectados los niños, los ancianos y las personas con alguna enfermedad adicional.

Por ello, teniendo claro el riesgo que representan como colectivo, los comedores escolares son objeto de especial atención por parte de las autoridades sanitarias. La profesión veterinaria, desde su conocimiento en la producción de alimentos de origen animal, aporta un valor añadido en el control, seguimiento e instauración de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

El objetivo fundamental de este WebSeminar es establecer, desde un punto de vista práctico, aquellos elementos básicos que se debieran contemplar en los sistemas de gestión higiénico-sanitaria de los comedores escolares.

Aspectos como proveedores, almacenamiento, preparación de materias primas, procesos culinarios o servicio de comidas se irán analizando desde el punto de vista práctico, siempre con una visión adaptada al tipo de estructura e instalaciones que se encuentra en los centros escolares. Los peligros físicos, químicos y biológicos (fundamentalmente microbiológicos), serán puestos en evidencia sin olvidar las sustancias que producen alergias e intolerancias. Este último peligro con un interés creciente y que, además, tiene una gran relevancia en la población infantil.

La duración del WebSeminar será de 90 minutos aproximadamente (60 minutos de charla y 30 minutos para contestar preguntas de los asistentes). La sesión contará (además de con el ponente) con un presentador y un moderador que darán soporte técnico.

**Recuerda las ventajas por asistir en directo**

* Plantea tus cuestiones al experto.
* Recibe un documento resumen con las preguntas y respuestas de las cuestiones no resueltas en directo.
* Descarga materiales adicionales durante el evento.
* Recibe tu diploma de asistencia.

**Inscripción**

Los colegiados que deseen inscribirse, deberán hacerlo a través de este enlace hasta el lunes 17 de junio o hasta que se complete el aforo disponible:

<http://formacion.grupoasis.com/curso/1114-comedores/#!/inscripcion>

Recomendamos formalizar la inscripción con tiempo suficiente.

Comprueba que tu ordenador está correctamente configurado para seguir el WebSeminar haciendo clic [aquí](https://grupoasis.webex.com/ec3300/webcomponents/docshow/ecstartsession.do?siteurl=grupoasis&actionType=setup).

IMPORTANTE: Para una óptima experiencia se recomienda acceder al WebSeminar con Windows 7 o superior ya que puede haber incompatibilidades con Windows XP o Vista.

Una vez que tu inscripción sea aprobada recibirás un e-mail de confirmación con un enlace para acceder en directo al WebSeminar.

Los participantes que asistan en directo obtendrán un diploma de asistencia. Todos los inscritos al WebSeminar dispondrán de un enlace posterior donde ver la grabación en diferido.