ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS
del Principado de Asturias

COVID-19 Y HOSTELERÍA-RESTAURACIÓN COLECTIVA MEDIDAS

5 de junio de 2020

CONTENIDO:

- ¿Quién es el virus SARSCoV-2?
- ¿Cómo hemos llegado hasta aquí? Entender la COVID-19
- ¡*No queremos contaminar*!
- *No queremos que nos contaminen*
- Aprender a trabajar de otra manera
- Buscaremos soluciones

Ante la situación actual que estamos viviendo, derivada de la declaración de estado de alarma, ante la pandemia por Coronavirus, todas las actividades tanto públicas como privadas, se han visto afectadas gravemente. Ahora que parece que avanzamos y podemos pasar de fase, muchos de vuestros establecimientos reanudarán su actividad, y si hacemos las cosas bien, seguro que llegaremos hasta el fin de este periodo tan doloroso.

Precisamente, el que hagamos las cosas bien, es el punto de partida para recuperar nuestra vida, pero en las circunstancias actuales se ha hecho muy difícil, aunque ¡NO IMPOSIBLE!. El trabajar así, bajo unas condiciones muy adversas, podría favorecer el contagio entre personas durante su trabajo, y con el público en general. **La Organización Mundial de la Salud ha establecido *la necesidad de que, dentro del sector alimentario, los planes de actuación, medidas especiales, etc. sean incluidos en los planes de calidad, manteniendo la vigencia (salvo cambios en las directrices) de 2 años. Esta directriz incluye las normas para reanudación de la actividad, para aquellos establecimientos que la hayan paralizado***.

Por ello, y dado que vemos la necesidad de difundir, las normas básicas durante el desarrollo de la actividad en el sector alimentario, **y en concreto el sector de HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN:**

WEBINAR HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN:

HORARIO: 10:00 A.M

PONENTE: MARTA MOURELLE ESTÉBANEZ.
Veterinaria. Especialista en Seguridad Alimentaria.
Miembro de la Sociedad Española de Microbiología, grupo de alimentos.
Miembro de la asociación de Científicos y Tecnólogos de alimentos de Castilla y León.
Directora de Calidad de Laboratorio, Consultoría y Formación de MICRAL ANÁLISIS ALIMENTARIO

COSTE: GRATUITO

FECHA LÍMITE INSCRIPCIÓN: 03/06/2020 .

Se deberá realizar la inscripción a través de la página web del Colegio, concretando el nombre, apellidos, email, y nombre del establecimiento.

El número de plazas/jornada, hasta 40, se irán cubriendo por orden de confirmación.

El webinar se desarrolla a través de **plataforma Zoom, estableciendo un límite de 40 asistentes** para que lo podamos controlar de manera efectiva, y se puedan resolver todas las dudas particulares que se presenten...¡al menos lo intentaremos!. Si hace falta, lo repetiremos cuántas veces sea necesario. La duración prevista es de una hora y cuarto y posteriormente se continuará con una rueda de preguntas.

Medios requeridos:

Ordenador (preferentemente)/Teléfono móvil

Cámara y micrófono (no necesarios). Dispondremos de un chat para preguntas y respuestas.