



JORNADA SOBRE LA APLICACIÓN DE LA GUÍA EUROPEA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCION ARTESANAL DE QUESOS

Madrid, 18 de junio de 2019

PROGRAMA DEFINITIVO

09:30-09:45h

Inauguración de la jornada. Victorio Teruel Muñoz. Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria. AESAN

09:45-10:45h

[Guía Europea de Buenas Prácticas de Higiene en la producción artesanal de queso y productos lácteos.](#) QueRed. Remedios Carrasco Sánchez. Coautora de la Guía y Coordinadora de QueRed

10:45-11:15h

[Documento para la mejora de la aplicación del Paquete de Higiene en queserías de campo y artesanas.](#) Beatriz Martínez Zamorano. Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria. AESAN

11:15-11:45h

PAUSA CAFÉ

11:45-13:00h

[Presentación de ejemplos prácticos en la aplicación de la Guía Europea. Visión de QueRed.](#) María Jesús Jiménez Horwitz, supervisora de la Guía. Presidenta de QueRed. María Orzáez, quesera y miembro del grupo de "Higiene y Normativa" de QueRed. Angel Valeriano Rojo, quesero y miembro del grupo de "Higiene y Normativa" de QueRed.

13:00-13:30h

Debate

13:30-14:30h

PAUSA COMIDA



MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



14:30-15:15

Presentación de ejemplos prácticos en la aplicación de la Guía Europea. Visión del control oficial. Juan Carlos Domínguez Vellarino. Responsable de Seguridad Alimentaria. D. G. Salud Pública. Servicio Extremeño de Salud.

15:15-16:00

Presentación de ejemplos prácticos en la aplicación de la Guía Europea. Visión del control oficial. José Ignacio Altolaquirre Bernácer. Jefe del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios. Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo. Consejería de Sanidad del Principado de Asturias

16:00-17:00

Debate

17:00-17:30

Conclusiones y clausura