



Asociación de
Empresarios
Artesanos del
sector de Pastelería
de Madrid

Número 6

Junio 2017

Rosquillas de San Isidro Solidarias

Contenido:

Rosquillas de San Isidro Solidarias	1
Renta y Patrimonio	1
Asamblea General Ordinaria de ASEMPAS	1
Calidad Alimentaria: Mantenimiento	2

Entrega del premio a la ganadora en pastelería PAJARES de Madrid



Renta y Patrimonio

Desde el 5 de Abril hasta el 30 de Junio

Presentación por Internet del borrador de Renta y de las declaraciones de Renta 2016 y Patrimonio 2016

Con resultado a ingresar con domiciliación en cuenta hasta el 26 de junio de 2017



Agencia Tributaria



Domicilio:

Villamanán, 39—local
28011 Madrid
91 831 52 30
info@asempas.com

Asamblea General Ordinaria de ASEMPAS

El próximo día 12 de Junio de 2017 se celebrará la Asamblea General Ordinaria de esta Asociación

Lugar: Sede de CEIM, calle Diego de León, 50, sala HEMICICLO

Hora: 16,30, primera convocatoria y 17,00 segunda convocatoria

www.asempas.com



¡Síguenos en redes sociales!

Calidad Alimentaria

Mantenimiento

El plan de condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipo, es un plan incluido dentro de las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) o dentro del sistema de Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Se trata del conjunto de actividades a realizar para asegurar un correcto diseño, dotación, funcionamiento y conservación de los locales, instalaciones, equipos, maquinaria y utillaje. Su importancia radica en prevenir que un deterioro o un mal funcionamiento pueda originar diferentes peligros sobre los alimentos.

Lo primero es decidir quién será la persona responsable del plan y las personas del establecimiento y/o de empresas especializadas que realizarán las actividades de mantenimiento.

Pueden diferenciarse dos tipos de actividades de mantenimiento según el momento en el que tengan lugar:

- **Preventivas.** Se realizan de forma programada para garantizar un mantenimiento adecuado y evitar fallos en locales, equipos o instalaciones. Son las más recomendables porque la prevención de defectos impide que surjan determinados riesgos para la seguridad de los alimentos.
- **Correctivas.** Tienen lugar cuando surge un fallo o deterioro. En ocasiones son consecuencia de una falta o inadecuación de un mantenimiento preventivo. Por su propia naturaleza, a diferencia del caso anterior, cuando el fallo ha tenido lugar los alimentos pueden verse afectados.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

angeles.rodriguez@biotab.es

enrique.sanchez@biotab.es

yolandaromajaro61@gmail.com

91 304 59 82/91 304 36 92

660 67 64 37 (Yolanda Romajaro)



AREVALO

BRILLIANT SOLUTIONS FOR EVERY SPACE

Tel. +34 954 101 411

Fax +34 954 100 018

Email: info@arevalo.eu

<https://www.arevalo.eu/>

Fabricantes De Muebles Refrigerados Modulares Para Panaderías Y Pastelerías