

Técnicas de Análisis Microbiológico: optimización de costes y del tiempo en industria alimentaria

26 de Noviembre de 2015, Fundación Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo (CETAL)

Los métodos analíticos para garantizar la inocuidad alimentaria se aplican tanto a materias primas como a productos finales y a superficies en contacto con los alimentos, con lo que representan un coste importante para las empresas.

La necesidad de técnicas de análisis microbiológico y de alérgenos que permitan optimizar recursos (costes y tiempo) es cada vez mayor, tanto en el control oficial de alimentos como en la industria alimentaria.

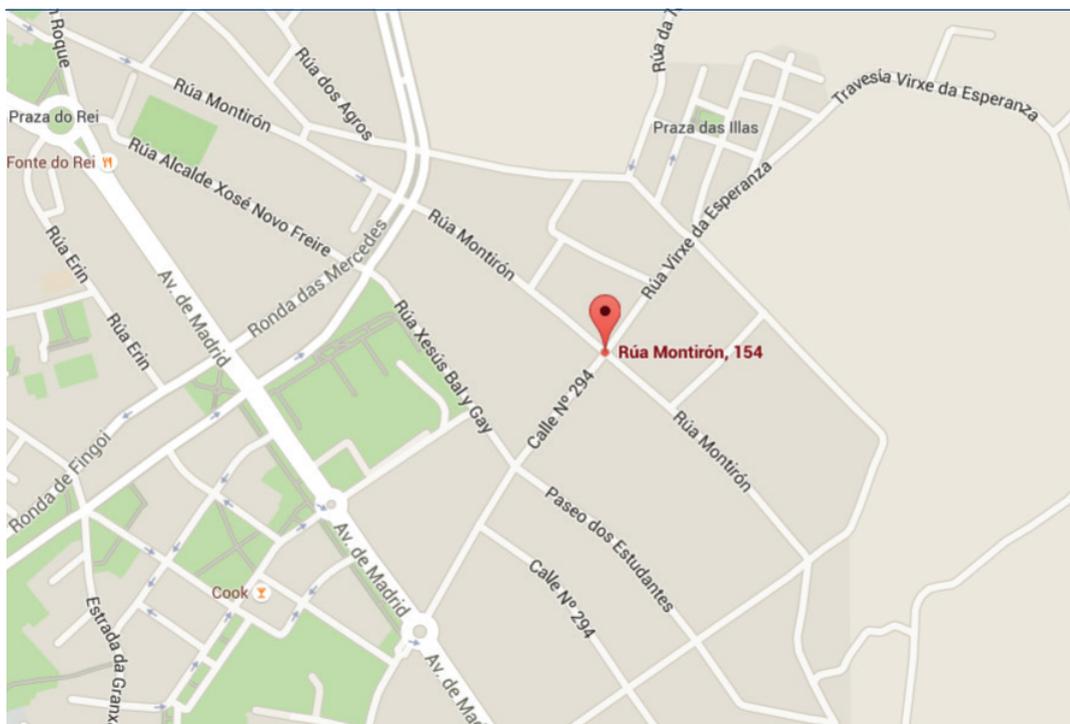
El objetivo de esta jornada es actualizar y dar a conocer nuevos métodos de análisis microbiológico, su fundamento y aplicaciones, los requisitos legales y proporcionar las herramientas necesarias para ser capaz de seleccionar el método más adecuado.

Programa

8.45 - 8.55 h	Bienvenida y entrega de documentación
8.55 - 9.00 h	Apertura - Javier López Viana, <i>Director General del Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo (CETAL)</i> .
9.00 - 14.00 h	<p>1ª Sesión - Control microbiológico de los alimentos y optimización de recursos en el control de patógenos alimentarios - Ponentes: Jean-Philippe Tourniaire, <i>International Product Manager Real-Time PCR Testing, Food Science Division, Bio-Rad Laboratories</i>. Cristina Gómez, <i>Application Specialist Support, Food Science Division, Bio-Rad Laboratories</i>. Sergi Cuatrecasas, <i>Especialista de Producto, Bioser S.A.</i></p> <p>9.00 - 9.15 h Aspectos generales, normativa y protocolos de trabajo</p> <p>9.15 - 10.00 h Optimización de recursos en el control de indicadores de calidad</p> <p>10.00 - 10.45 h Medios cromogénicos vs medios tradicionales</p>
10.45 - 11.15 h	Pausa - café
	11.15 - 12.00 h Optimización de recursos en el control de patógenos alimentarios*
	12.00 - 14.00 h Sesión práctica en métodos rápidos para el control de indicadores y control de patógenos (PCR en Tiempo Real)
14.00 - 15.00 h	Comida
15.00 - 16.30 h	<p>2ª Sesión - Gestión de los alérgenos en la industria alimentaria - Yolanda Fernández Villa, <i>Delegada Zona Noroeste, Bioser S.A.</i></p> <p>15.00 - 16.00 h Gestión de alérgenos en la industria alimentaria: control de instalaciones y equipos</p> <p>16.00 - 16.30 h Sesión práctica en métodos de detección de alérgenos alimentarios</p>
16.30 h	Clausura

*Ponencia en inglés





Ubicación:

Fundación Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo (CETAL)
Calle Montirón nº 154, 27002 - LUGO

Inscripción

Inscripción obligatoria. La inscripción se puede realizar por correo electrónico (bioser@bioser.com), FAX. (+34 93 226 79 79) o por teléfono (+34 93 226 44 77 Ext. 119) antes del 19 de Noviembre de 2015.

**plazas limitadas, reservas por orden de inscripción*

Empresa:

Nombre y Apellidos:

Cargo:

E-mail: Teléfono:

Por favor indique con una cruz a qué bloques desea asistir y si permanecerán en la pausa-café y/o comida:

1ª Sesión Pausa-Café

2ª Sesión Comida

Organiza:



Colabora:

