

Webinar-Online

INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA

DESTINATARIOS

Este curso va dirigido a profesionales relacionados con la gestión y el mantenimiento de la calidad y la seguridad alimentaria, ya sea personal de la administración sanitaria, científicos y tecnólogos de alimentos y titulaciones afines, responsables de calidad, etc.

IMPARTICIÓN

El curso será impartido a través de una plataforma telemática, lo que permitirá la asistencia de cualquier persona desde su lugar de trabajo.

FECHA

22 de Enero de 2015, 18:00 (UTC+1)

DURACIÓN

60 minutos

PRECIO

19,90€

¡INSCRÍBETE YA!

INSCRIPCIONES ONLINE

<http://www.optimumquality.es/cursos-online-calidad/>

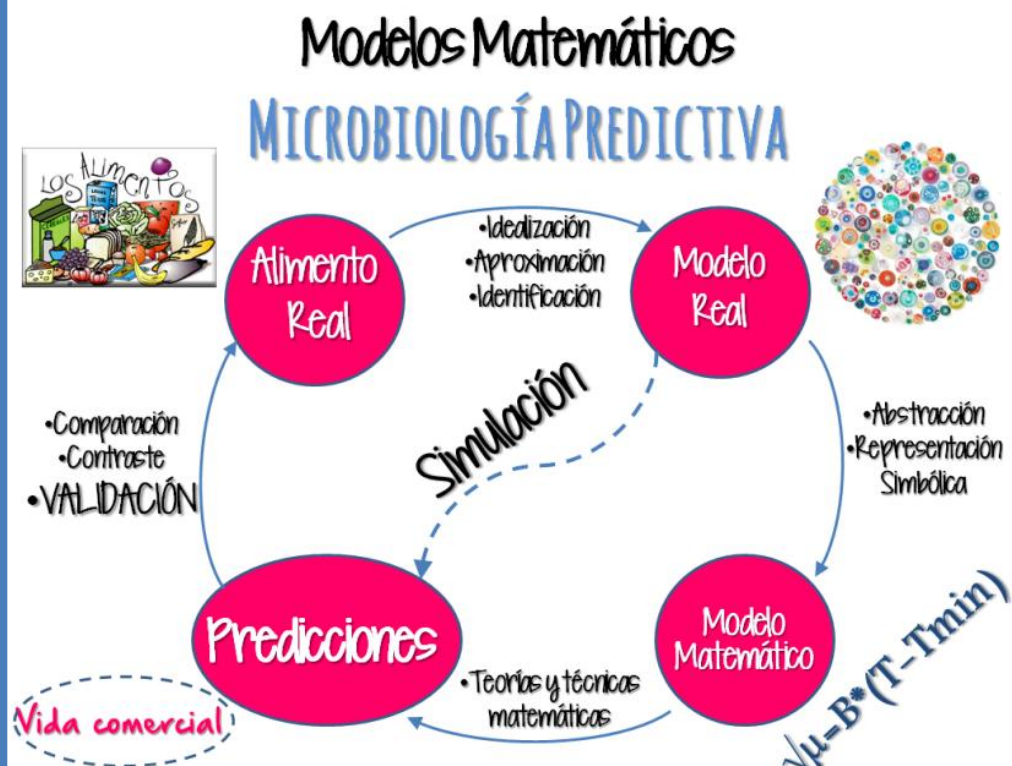
Las inscripciones pueden realizarse siguiendo las instrucciones del formulario online, y abonando la cantidad mediante la plataforma de pago PayPal o a través de transferencia bancaria.

PARA MÁS INFORMACIÓN

www.optimumquality.es

www.fitalimentaria.es

INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA



Webinar-Online



INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA

CONTEXTO

La adopción de los nuevos modelos de gestión de riesgos alimentarios supone un importante reto para la industria alimentaria a la vez que una oportunidad ante los mercados más exigentes en seguridad alimentaria. Por ello, se hace necesario el uso de herramientas de gestión que faciliten al industrial la implantación de estos sistemas y optimicen los recursos necesarios para ello. Los **modelos de microbiología predictiva** son, sin lugar a dudas, una de estas herramientas, con gran aplicación en la gestión de la seguridad alimentaria, tanto en el ámbito **industrial** como en el control oficial de alimentos.

APLICACIÓN

La aplicación de modelos predictivos tienen multitud de aplicaciones en la industria alimentaria:

- Estimación de la **vida comercial**
- Estudios de **formulación y reformulación** de producto
- Medidas para la **extensión de la vida comercial**
- Identificación de **peligros y sistemas APPCC**
- Evaluación del **riesgo** “de la granja a la mesa”
- Método reconocido por el *Codex Alimentarius* y la legislación europea para la investigación del cumplimiento de los **criterios microbiológicos** de *Listeria monocytogenes* (Reglamento(CE) 2073/2005)

La aplicación de dichos modelos matemáticos puede ayudar a las industrias alimentarias a reducir la inversión destinada a garantizar la seguridad de sus productos, suponiendo un **ahorro de esfuerzo, tiempo y dinero.**

PROGRAMA Y CONTENIDO

Este curso pretende dar una visión global de las principales utilidades de la microbiología predictiva en la industria alimentaria:

- 1. Fundamento de los modelos de microbiología predictiva.** Principales aplicaciones en alimentos
- 2. Programas informáticos disponibles sobre microbiología predictiva**
- 3. Evaluación de riesgos microbiológicos: concepto y finalidad**
- 4. Casos estudio:**
 - Uso de modelos predictivos para la verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo
 - La microbiología predictiva como herramienta para optimización de procesos y productos: extensión de vida comercial
 - Utilización del software “MicroHibro” para la gestión de riesgos microbiológicos en alimentos

