

INSCRIPCIONES

PRECIO:

Individual (1 a 2 personas)
495 €/asistente + 21 % IVA (desayuno y comida incluidos).

Para 3 o más personas se aplicará un 20% de descuento sobre el precio del asistente (IVA no incluido).

El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Estatal para la bonificación de los gastos de formación. Este curso es susceptible de ser bonificado parcialmente. (www.fundae.es)

PAGO:

Por ingreso o transferencia bancaria al número de cuenta:

SILLIKER IBÉRICA S.A.U. (CIF: A08349409)
Banco Santander: ES81 0049 1910 2326 1040 4317

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar la forma de pago habitual.

Deberá enviarnos el resguardo del ingreso/transferencia bancaria por e-mail a info.es@mxns.com

POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

SILLIKER Ibérica se reserva el derecho a cancelar el curso.

El usuario tiene derecho a la devolución del importe de la inscripción en los términos detallados y en las condiciones siguientes:
- 7 días antes del inicio del curso 100% del importe.
- Entre 4 días y 48h antes de la fecha de inicio 50%.

Todas las cancelaciones se tienen que informar por escrito enviando un correo electrónico a info.es@mxns.com

INSCRIPCIÓN

En nuestra página web www.merieuxnutrisciences.es puede realizar la inscripción al curso vía **on-line**.

Plazo máximo de inscripción: 12 de marzo de 2019

Plazas limitadas



SILLIKER Ibérica S.A.U.

Sede y Laboratorio Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker.es@mxns.com

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 935 561 233

Centro de análisis sensorial Barcelona

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 934 350 951

Sede y Centro de análisis sensorial Madrid

Fuenterrabía 7
28014 Madrid
Tel. 93 263 24 54



www.merieuxnutrisciences.es

CURSO



Control microbiológico de alimentos para no microbiólogos

02 de abril de 2019
(Barcelona)



CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MICROBIOLOGÍA

CONTROL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS PARA NO MICROBIÓLOGOS

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria y la calidad son valores básicos a asociar a un alimento y a su marca.

El control microbiológico es una herramienta fundamental en la garantía y la mejora de la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se fabrican o comercializan.

El conocimiento de los principios básicos de microbiología por parte de las personas que gestionan la seguridad alimentaria, la calidad, la producción y las compras, permite interpretar adecuadamente los resultados de los controles, tomar decisiones correctas y garantizar la adecuada gestión de la calidad y seguridad alimentaria y la protección de la marca.

OBJETIVOS

Capacitar a los técnicos no expertos en microbiología alimentaria con los conocimientos relativos a los principios básicos de microbiología alimentaria, que les permiten:

- Buenas prácticas de muestreo y técnicas de muestreo y su idoneidad/aplicabilidad.
- Conocer los peligros y riesgos microbiológicos, su gestión y su control.
- Interpretar boletines de análisis o especificaciones de producto.



CONTENIDO

- Ecología microbiana: Factores que afectan al crecimiento microbiano
- Microorganismos alteradores de alimentos y microorganismos patógenos
- Legislación alimentaria
- Análisis microbiológicos de alimentos
- Comprensión de dictámenes analíticos
- Control de calidad en laboratorios de microbiología alimentaria

PROFESORADO

Yolanda Palma

Responsable Área Microbiología de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**

Monika Jiménez

Responsable de Nuevos Métodos del Área de Microbiología **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**

Celia Guadaña

Coordinadora Dpto. Consultoría de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**

DIRIGIDO A

Directores, responsables y personal técnico que maneje o gestione peligros alimentarios o datos microbiológicos.

CELEBRACIÓN

02 de abril de 2019 - 9:30 h a 18:30 h

(7h lectivas)

Plazo máximo de inscripción: 12 de marzo de 2019

Best Western Plus Hotel Alfa Aeropuerto:

C/ K Zona Franca s/n
08040 Barcelona

CÓMO LLEGAR:

- Autobuses **B** 21, 109 y 110

- Metro **M** **L9** Mercabarna

- Coordenadas GPS:

GD - 41.328302, 2.112572

GMS - 41°19'41.9"N 2°06'45.3"E

