

INSCRIPCIONES

PRECIO:

150 €/asistente + 21 % IVA (incluye coffee break).

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

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

INSCRIPCIÓN

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

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

Plazo de finalización de la inscripción: 31 de octubre de 2018
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

SEMINARIO



PELIGROS ALIMENTARIOS EMERGENTES (Acrilamida, furanos, MOSH, MOAH, metabolitos de microorganismos, ...)

15 de noviembre de 2018
(Valladolid)



CALIDAD
Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA

SEGURIDAD ALIMENTARIA



PELIGROS ALIMENTARIOS EMERGENTES (Acrilamida, furanos, MOSH, MOAH, metabolitos de microorganismos,...)

INTRODUCCIÓN

El progreso del conocimiento no descansa y nos desvela nuevos peligros alimentarios que no conocíamos. El adquirir conciencia de lo que comportan los nuevos descubrimientos es un hecho paradigmático que nos hace entrar en una "nueva realidad". Hasta aquí todo está muy bien, son solo palabras. El problema es que la nueva realidad percibida nos obliga a modificar nuestra forma de actuar y trasforma notablemente nuestro día a día (nuevas formas de razonar, nuevas herramientas de gestión, nuevas herramientas de muestreo, control, ...). Nada vuelve a ser como antes. Tom y Jerry es de nuevo una realidad.

OBJETIVOS

El propósito de este seminario es compartir con Ustedes nuestro conocimiento para ayudarles a avanzar en esta materia, presentando los nuevos peligros alimentarios que están emergiendo, así como las herramientas para su adecuada gestión.



CONTENIDO

1. Presentación
2. Novedades legislación contaminantes
3. El nuevo paradigma de la acrilamida (Reglamento UE 2017/2158)
4. Herramientas para dar respuesta al nuevo paradigma de la acrilamida
5. Furanos y metilfuranos
6. Alérgenos
7. Metabolitos de microorganismos y perfil microbiológico del proceso
8. MOSH/MOAH y NIAS
9. Otros peligros emergente

PROFESORADO

Josep Mestres

Director General de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**

Celia Guadaña

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

Roger Benito

Director Departamento Análisis y Ensayos de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**

DIRIGIDO A

Directores, Responsables y Técnicos de Seguridad Alimentaria, Calidad, Producción y Compras

CELEBRACIÓN

15 de noviembre de 2018
9:30h a 13:30h (3h 30 min horas lectivas)

Hotel Boutique Gareus:

c/ Colmenares, nº 2
47004 Valladolid

CÓMO LLEGAR:

- Autobuses **B** 2, 3, 4, 9, B1, M1, P1

