

## Formulario de inscripción

Nombre: \_\_\_\_\_

Apellidos: \_\_\_\_\_

D.N.I.: \_\_\_\_\_

Organización: \_\_\_\_\_ CIF \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ email: \_\_\_\_\_

**Inscripción:** Hasta el **12 de Septiembre de 2016**

Socios y clientes CECAV: 150€

Otros: 200€

**Procedimiento de inscripción:**

Realizar transferencia bancaria o ingreso en la cuenta de

Laboratori Agroalimentari Girona:

ES89 2100 7388 4922 0010 3311

Concepto: **Inscripción a II Curso Mataderos CECAV**

Enviar formulario de inscripción y justificante de pago a:

**A/A Mercedes Barea**

email: **administracion1@cecav.es**

Tel.: 964 592 387

**AFORO LIMITADO**

**IMPRESINDIBLE ACUDIR AL CURSO CON UN EQUIPO  
(PC PORTÁTIL) CON CONEXIÓN WIFI**

**Información sobre bonificación de las cuotas de la SS:**

**Albert Mateu 972 22 39 02 [administracio@laggirona.net](mailto:administracio@laggirona.net)**

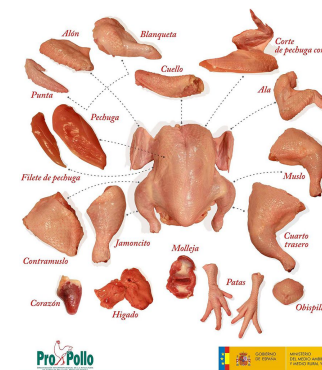
ASOCIACION EMPRESARIAL DE MATADEROS AVÍCOLAS DE LA  
COMUNIDAD VALENCIANA



## **II Curso de Mataderos Avícolas: criterios microbiológicos**

Dirigido a servicios técnicos, responsables de calidad y profesionales del sector.

**Duración: 13,5 horas.**



**CECAV Alquerías del Niño Perdido (CASTELLÓN),  
Lunes 26 y Martes 27 de Septiembre de 2016**

PROGRAMA LUNES 26 DE SEPTIEMBRE DE 2016

09h00-09h30	<b>Registro.</b>
09h30-09h45	<b>Presentación.</b> Por Pablo Catalá, Director de CECAV
09h45-11h45	<b>1. Introducción.</b> Asumir previamente nuestros enfoques erróneos más habituales para estar en condiciones de abordar el tema con la necesaria perspectiva. <b>2. Estadística.</b> Un repaso de los instrumentos matemáticos necesarios para poder realizar cálculos básicos.
11h45-12h15	Pausa café
12h15-14h15	<b>3. Microbiota.</b> Es imprescindible conocerla para seleccionar aquella que mejor nos puede informar de, especialmente, la higiene de proceso. Un error en la selección puede llevarnos a la percepción de una falsa sensación de seguridad. <b>4. Muestreo.</b> La variabilidad y el azar, dos hándicaps que pueden matizarse mediante el muestreo aleatorio.
14h15-15h00	Comida
15h00-17h00	<b>5. Criterios microbiológicos.</b> Aprender su significado desde diferentes perspectivas nos permitirá sentar las bases para calcularlos y aplicarlos de una forma adecuada en nuestra rutina cotidiana.

PROGRAMA MARTES 27 DE SEPTIEMBRE DE 2016

09h30-11h30	<b>6. Planes de muestreo.</b> Los parámetros de los planes de muestreo, n y c, junto con los límites microbiológicos, m y M, representan la esencia de los criterios microbiológicos. <b>7. Exploración del reglamento CE 2073/2005.</b> La exploración estadística de los criterios microbiológicos nos ayudará a comprender la necesidad de su cumplimiento.
11h30-12h00	Pausa café
12h00-14h00	<b>8. Casuística (a modo de prueba para la evaluación del aprendizaje). Primera parte.</b> Un caso en el que los asistentes deberán calcular varios criterios microbiológicos de varias piezas de pollo sobre la base de un histórico de resultados y, una vez calculados, deberán aplicarlos para interpretar los resultados de los análisis de unas muestras procedentes de una jornada con objeto de clasificar la higiene de su proceso de elaboración.
14h00-14h45	Comida
14h45-16h45	<b>9. Casuística (a modo de prueba para la evaluación del aprendizaje). Segunda parte.</b> Un caso en el que los asistentes deberán calcular varios criterios microbiológicos de varias piezas de pollo sobre la base de un histórico de resultados y, una vez calculados, deberán aplicarlos para interpretar los resultados de los análisis de unas muestras procedentes de una jornada con objeto de clasificar la higiene de su proceso de elaboración.

La inscripción incluye el material docente y las comidas.

## **Ponente:**

### **D. Juanjo Grau Tamayo**

**Licenciado en Ciencias Biológicas**

**Director técnico del departamento de microbiología**

**Laboratori Agroalimentari Ambiental Girona, SL**

**Profesor en el Máster de Seguridad Alimentaria que la Universidad de  
Girona**

#### **Coordinador:**

**Pablo Catalá – Director del CECAV.**

Nota. La distribución y contenido del temario puede variar como consecuencia de una actualización legislativa o técnica.