

## Formulario de inscripción

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

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

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

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

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

**Inscripción:** Hasta el **12 de Septiembre de 2017**

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 III Curso Mataderos CECAV**

Enviar formulario de inscripción y justificante de pago a:

**A/A Mercedes Barea**

email: [m.barea@cecav.es](mailto:m.barea@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)**

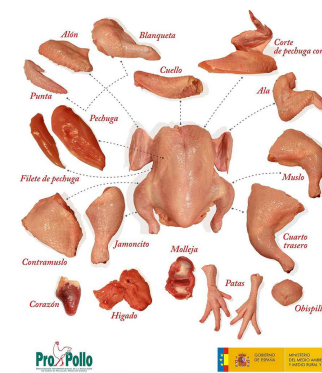
ASOCIACION EMPRESARIAL DE MATADEROS AVÍCOLAS DE LA  
COMUNIDAD VALENCIANA



## III Curso de Mataderos Avícolas: Estudios según el anexo II del reglamento CE 2073/2005 sobre criterios microbiológicos

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

**Duración: 13,5 horas.**



**CECAV Alquerías del Niño Perdido (CASTELLÓN),  
Miércoles 20 y Jueves 21 de Septiembre de 2017**

**PROGRAMA MIÉRCOLES 20 DE SEPTIEMBRE DE 2017**

<b>09h00-09h30</b>	<b>Registro.</b>
<b>09h30-09h45</b>	<b>Presentación.</b> Por Verónica Cortés, Responsable de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria de CECAV.
<b>09h45-11h45</b>	<b>Introducción.</b> Criterios para estimar higiene de proceso y seguridad de producto y estudios para investigar el cumplimiento de aquellos criterios durante la vida útil del producto, dos guiones diferentes a seguir. <b>Especificaciones y consulta.</b> Conocer la influencia de los factores críticos sobre el comportamiento de la microbiota presente en el producto, el paso previo al inicio de cualquier estudio.
<b>11h45-12h15</b>	Pausa café.
<b>12h15-14h15</b>	<b>Modelos matemáticos de pronóstico.</b> Un repaso de varios modelos de dominio público disponibles en la red para poder realizar simulaciones seguras.
<b>14h15-15h00</b>	Pausa comida.
<b>15h00-17h00</b>	<b>Modelos matemáticos de pronóstico (continuación).</b> Como aplicar las predicciones de los modelos al producto de una forma responsable.

**PROGRAMA JUEVES 21 DE SEPTIEMBRE DE 2017**

<b>09h30-11h30</b>	<b>Estudios con microbiota autóctona.</b> Metodología para investigar el comportamiento de la microbiota cuando su prevalencia en el producto es <i>alta</i> o se halla presente a <i>altas</i> concentraciones.
<b>11h30-12h00</b>	Pausa café.
<b>12h00-14h00</b>	<b>Estudios con microbiota inoculada.</b> Metodología para investigar el comportamiento de la microbiota cuando su prevalencia en el producto es <i>baja</i> o se halla presente a <i>bajas</i> concentraciones.
<b>14h00-14h45</b>	Pausa comida.
<b>14h45-16h45</b>	<b>Taller.</b> Se presentarán los resultados obtenidos en un <i>challenge test</i> realizado <i>ad hoc</i> mediante la inoculación de una cepa de <i>Salmonella</i> Typhimurium y otra de <i>Listeria monocytogenes</i> en la superficie de pechuga de pollo sin piel presentada en dos formatos: granel y vacío. Los asistentes deberán explorar el comportamiento de ambas cepas sobre la base de un amplio cuestionario preparado al efecto.

**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**

#### **Coordinadores:**

Pablo Catalá – Director del CECAV.

Verónica Cortés – Responsable de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria de CECAV.

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