

Formulario de inscripción

Nombre: _____

Apellidos: _____

D.N.I.: _____

Organización: _____ CIF _____

Tel.: _____ email: _____

Inscripción: Hasta el **11 de Enero de 2018**

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

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

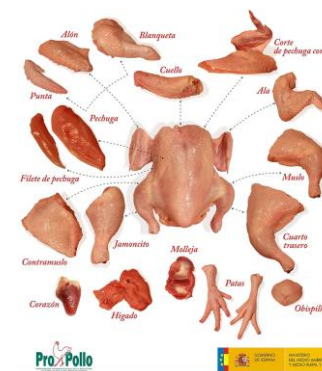
ASOCIACION EMPRESARIAL DE MATADEROS AVÍCOLAS DE LA
COMUNIDAD VALENCIANA



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),
Jueves 18 y Viernes 19 de Enero de 2018**

PROGRAMA JUEVES 18 DE ENERO DE 2018

09h00-09h30	Registro.
09h30-09h45	Presentación. Por Verónica Cortés, Responsable de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria de CECAV.
09h45-11h45	Introducción. 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. Especificaciones y consulta. 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.
11h45-12h15	Pausa café.
12h15-14h15	Modelos matemáticos de pronóstico. Un repaso de varios modelos de dominio público disponibles en la red para poder realizar simulaciones seguras.
14h15-15h00	Pausa comida.
15h00-17h00	Modelos matemáticos de pronóstico (continuación). Como aplicar las predicciones de los modelos al producto de una forma responsable.

PROGRAMA VIERNES 19 DE ENERO DE 2018

09h30-11h30	Estudios con microbiota autóctona. 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.
11h30-12h00	Pausa café.
12h00-14h00	Estudios con microbiota inoculada. 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.
14h00-14h45	Pausa comida.
14h45-16h45	Taller. 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 comida

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.