

CURSO MICROBIOLOGÍA APLICADA AL SECTOR ALIMENTARIO

IDENTIFICACIÓN, GESTIÓN Y CONTROL DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS



Lunes, 23 de julio de 2018



9:00 -14:00h (5 horas)



ADESA Asesoría Empresas Alimentarias, S.L.
C/ Elvillar 1, bajo 02, 01015, Vitoria-Gasteiz



Coste: 190€ (de este importe se podrá bonificar a través de Fundación Tripartita hasta 65€, gestionado por ADESA, en caso de que se desee). Incluye café.



Inscripciones: www.adesa-asesoria.com
945 25 75 04
inaki@adesa-asesoria.com

Fecha tope de inscripción: 20/07/2018. Plazas limitadas hasta completar aforo.



IMPARTE:

María Arias – Consultora, Auditora y Formadora en Calidad y Seguridad Alimentaria



OBJETIVOS:

1. Conocer los microorganismos más relevantes a considerar en el APPCC de la empresa alimentaria
2. Conocer los requisitos microbiológicos legales y no legales
3. Identificar los riesgos microbiológicos relevantes y aprender a gestionarlos en los procesos y los productos
4. Conocer los diferentes tipos de muestreo y análisis microbiológicos de superficies y ambiente.
5. Capacitar a los asistentes en la decisión de criterios de aceptación.

CONTENIDO DEL CURSO:

1. El APPCC y los riesgos microbiológicos
2. Marco legal
 - 2.1. Microorganismos patógenos contemplados en legislación
 - 2.2. Microorganismos indicadores contemplados en legislación
3. Microorganismos no contemplados en la legislación
4. APPCC y los controles ambientales
5. Muestreo microbiológico: Técnicas de Muestreo e interpretación de resultados
 - 5.1. Aplicado a superficies
 - 5.2. Aplicado al aire

DIRIGIDO A:

Personas que forman parte del equipo APPCC, responsables de calidad y cualquier persona vinculada a la gestión y aplicación/implantación de un sistema de seguridad alimentaria.