

Gestfood

FORMACIÓN

El **Reglamento (CE) 2073/2005** dispone que las industrias responsables de la fabricación de los productos alimenticios, cuando sea necesario, realicen estudios para asegurar el cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos para cada uno de ellos a lo largo de toda su vida útil.

Esto es especialmente aplicable a los alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes* y, en consecuencia, puedan suponer un riesgo para la salud pública en relación con dicha bacteria.

Los estudios de vida útil deben consistir inicialmente en proporcionar una información detallada sobre la composición específica y condiciones de comercialización del alimento en cuestión, que será completada por medio de bibliografía científica y los datos de investigación disponibles acerca de las características de los microorganismos objeto de estudio. Posteriormente, si es necesario, se llevarán a cabo estudios complementarios (estudios predictivos, pruebas de inoculación o estudios de envejecimiento).

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

676 948 891 / 687 935 569

WWW.GESTFOOD.COM

GESTFOOD@GESTFOOD.COM

**CURSO TEÓRICO- PRÁCTICO:
TIPOS DE ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL**

REGLAMENTO CE 2073/2005

ÁREA TEMÁTICA: Salud Pública, Seguridad Alimentaria

DIRIGIDO A:

- » Responsables y Técnicos de Calidad de las empresas alimentarias y consultorías.
- » Profesionales de asociaciones empresariales y técnicos de la Administración Pública que desarrollen su actividad en el ámbito de la Seguridad Alimentaria.
- » Responsables y técnicos de Laboratorios de Análisis de Alimentos.
- » Licenciados en: Veterinaria, Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Química e Ingenieros Agrónomos, con experiencia suficiente en el campo de la Seguridad Alimentaria.

OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:

Capacitar a los técnicos, a través de la impartición de conceptos teóricos y la realización de casos prácticos, para el diseño y el desarrollo de Estudios de Vida Útil en los productos alimenticios.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer los aspectos fundamentales de la legislación alimentaria existente en relación con los Estudios de Vida Útil.
- Identificar los distintos criterios microbiológicos de aplicación asociados al desarrollo de los Estudios de Vida Útil.
- Aplicar la metodología necesaria para realizar un correcto diseño de un Estudio de Vida Útil desde la propia empresa.
- Analizar y evaluar los Estudios de Vida Útil desarrollados para verificar su conformidad.

METODOLOGÍA:

Exposición de los temas teóricos apoyada en presentaciones y casos prácticos, fomentando la interactividad profesor-alumno, y la participación de los asistentes.

PROGRAMA

- Introducción al Reglamento CE N° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Guía de la Comisión Europea para el Desarrollo de Estudios de Vida Útil en relación con la *Listeria monocytógenes*.
- Estudios iniciales. Caso práctico.
- Pruebas de envejecimiento. Caso práctico.
- Pruebas de inoculación. Potencial de crecimiento y Tasa máxima de crecimiento. Casos prácticos.
- Modelos matemáticos. Casos prácticos.
- Histórico de datos. Caso práctico.
- Clausura del curso.

**A TODOS LOS PARTICIPANTES SE LES ENTREGARÁ
DIPLOMA DE ASISTENCIA**

NÚMERO DE PLAZAS: LIMITADO, debido al carácter práctico del curso.

Duración: 10 horas lectivas
Horario: De 15:30h. a 21:00h.
Fechas: **27 y 28 de Mayo de 2014**

Importe del curso: 295 € + IVA

LUGAR: Ibercenter Azca. Madrid
Plaza de Carlos Trías Beltrán, 4 (2º planta)

Organiza: GESTFOOD C.B.

COORDINACIÓN:

Alicia Jiménez Manso

Responsable del Subprograma de Contaminantes Biológicos de la Comunidad de Madrid

PONENTES:

Mercedes Sotodosos Carpintero

Jefe de Sección de Evaluación y Vigilancia de Riesgos Alimentarios de la Comunidad de Madrid

Paloma Estrada Pérez

Técnico Superior de Salud Pública, Miembro de la Comisión del Subprograma de Contaminantes Biológicos de la Comunidad de Madrid

Alicia Jiménez Manso

Responsable del Subprograma y de la Comisión de Control de Contaminantes Biológicos de la Comunidad de Madrid