

Contaminantes Microbiológicos en Alimentos, Piensos y Aguas

*especial mención *Listeria monocytogenes*



2 de Junio

10:30 a 12:30

Luis M^a Gallego

Director General

Grupo Analiza Calidad

Los alimentos contaminados con microorganismos (bacterias, levaduras, virus) pueden suponer un riesgo para el consumidor. Además de la detección de microorganismos patogénicos, es importante mantener el control de los organismos que favorecen habitualmente la descomposición para reducir pérdidas durante la producción.

El objetivo del seminario es dotar al participante de los conocimientos necesarios para la detección de diferentes contaminantes microbiológicos (*L. monocytogenes*, *Salmonella* spp., *B. cereus*, *C. botulinum*, etc) que se encuentran en diferentes alimentos, piensos y aguas, haciendo referencia a los métodos analíticos para su detección y límites legislativos.

Programa

- * Microorganismos Gram -
 - * *C. jejuni*
 - * *Salmonella* spp
 - * Otros
- * Microorganismos Gram +
 - * *L. monocytogenes*
 - * *B. cereus*
 - * Otros
- * Virus y otros contaminantes

Martes
de Analiza

Detalles:

- Usaremos la plataforma GoToWebinar.
- Puede unirse a nuestra sesión a través de un Mac, un PC o un dispositivo móvil.

Precio Ordinario: 50€
Precio Clientes Analiza: 30€

Consultas e inscripciones:
formacion@analizacalidad.com