

Tarjeta de Inscripción

Microbiología para no microbiólogos

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

FAX 932 632 646

Nombre

Módulo 1:

Apellidos

Módulo 2:

Empresa

Cargo

NIF

Población

Provincia

Teléfono

Fax

e-mail

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



Sede Central
Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker@silliker.es

**Laboratorio microbiología
y recepción de muestras**
Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 935 561 233

Centro de análisis sensorial
Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 934 501 262
Fax. 934 350 951

Delegación Zona Centro
Avda. de Europa, 14
(Edificio AFFIRMA)
28108 La Moraleja (Madrid)
Tel. 911 890 519
Fax. 911 890 539

 **SILLIKER®**
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria

www.silliker.es

Control microbiológico
Una herramienta para la mejora
de la calidad y la seguridad alimentaria



Microbiología

 **SILLIKER®**
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria



Formación

CURSO CONTROL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS PARA NO MICROBIÓLOGOS

Barcelona, 26, 27 y 28 de octubre de
2010

Curso modular que le permite seleccionar
los contenidos de su interés:

Módulo 1. Control microbiológico y casos prácticos

Módulo 2. Muestreo y Control de los procesos



INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria y la calidad son valores básicos a asociar a un alimento y a su marca.

El control microbiológico es una herramienta fundamental en la garantía y la mejora de la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se fabrican o comercializan.

Los planes de control de las materias primas, proceso y productos terminados nos aportan información sobre los peligros y riesgos asociados a nuestros productos.

El conocimiento de los principios básicos de microbiología por parte de las personas que gestionan la seguridad alimentaria, la calidad, la producción y las compras, permite interpretar adecuadamente los resultados de los controles, tomar decisiones correctas y garantizar la adecuada gestión de la calidad y seguridad alimentaria y la protección de la marca.

OBJETIVOS

Capacitar a los técnicos no expertos en microbiología alimentaria con los conocimientos relativos a los principios básicos de microbiología alimentaria, que les permitan: Comprender los principios de los planes de muestreo, buenas prácticas de muestreo y técnicas de muestreo y su idoneidad/aplicabilidad.

- Conocer los peligros y riesgos microbiológicos, su gestión y su control.
- Conocer los requisitos legales.
- Interpretar boletines de análisis o especificaciones de producto.

DIRIGIDO A

Directores, responsables y personal técnico que maneje o gestione peligros alimentarios o datos microbiológicos.

CONTENIDO

El curso está organizado modularmente. Cada asistente puede inscribirse al módulo o módulos que sean de su interés.

Módulo 1: Control microbiológico y casos prácticos

- 1- Introducción
- 2- Ecología microbiana. Factores que afectan al crecimiento microbiano
- 3- Microorganismos alteradores de alimentos y microorganismos patógenos. Toxiinfecciones alimentarias
- 4- Análisis microbiológico de alimentos (instalaciones, equipos, métodos y técnicas)
- 5- Legislación alimentaria
- 6- Control de calidad en laboratorios de microbiología alimentaria
- 7- Prácticas (recuento, investigación, pruebas confirmativas)
- 8- Destrucción de microorganismos por calor (pasteurización, esterilización y esterilización UHT)
- 9- Métodos y normas internacionales
- 10- Comprensión de dictámenes analíticos

Módulo 2: Muestreo y Control de los procesos.

- 1- Muestreo y planes de control
- 2- Marco normativo
- 3- Control de procesos
- 4- Herramientas y buenas prácticas para la toma de muestras

PROFESORADO

Yolanda Palma

Responsable Área Microbiología de **SILLIKER**

Josep Mestres

Director General de **SILLIKER**

Celia Guadaña

Coordinadora Dpto. Consultoría de **SILLIKER**

Roger Benito

Director Dpto. Análisis y Ensayos de **SILLIKER**

Thais Oller

Responsable Auditorías y Muestreo de **SILLIKER**

Maira Güell

Adjunto Área Microbiología de **SILLIKER**

Carlos de Pablos

Responsable del Dpto. de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria de **SILLIKER**

CELEBRACIÓN

26, 27 y 28 de octubre. Módulo 1: Control microbiológico y casos prácticos (13 horas lectivas)

26 de octubre de 2010, de 9.30 a 18.30

(13:30-15:00 pausa comida) (6 h 30 min lectivas)

27 de octubre de 2010, de 9.00 a 17.00

(13:45-15:15 pausa comida) (6 h 30 min lectivas)

28 de octubre. Módulo 2: Muestreo y Control de los procesos de 9.30 a 17.15 h (13:30-15:00 pausa comida) (6 horas lectivas)

Laboratorio microbiología y recepción de muestras de SILLIKER Ibérica:

c/. Transversal 6, nº19 Mercabarna

08040 Barcelona

Autobuses

B PR04, 21, 109 y 110



INSCRIPCIONES

Módulo 1: 595 €/asistente + 18% IVA Módulo 2: 325 €/asistente + 18% IVA. Curso completo: 780 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos). Grupos de 3 ó más asistentes se aplicará un 20% de descuento. El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación. (<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número **93 263 26 46**, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (**Nº cuenta de Caixa Catalunya: 2013 0755 60 02000-40336**).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.

SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

Plazo de finalización de la inscripción: 19 de octubre de 2010

Plazas limitadas