



ESTRATEGIAS DE CONTROL DE MICROORGANISMOS DE RIESGO

Fecha de inicio: **26 April 2021**

Fecha de fin: **27 April 2021**

Duración: **4 horas**

Horarios: **10:00h - 12.00h**

Ubicación: **Teams/Zoom**

Modalidad: **Online**

Precio: **250€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(175,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(200,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-25,00€/INS)

Introducción

Una de las mayores prioridades de las empresas agroalimentarias es la obtención de alimentos seguros y por ello debe perseguir la minimización de los riesgos con el fin de garantizar la inocuidad de los productos que comercializa a lo largo de la cadena de distribución. Ello exige conocer el efecto de los diferentes factores que influyen en la seguridad del alimento y la interacción de los mismos. Pero, ¿por qué siguen existiendo los riesgos? Entre otras causas, debido a la emergencia de patógenos con mayor virulencia y resistencia a tratamientos de higienización y antibióticos, la globalización de las cadenas de distribución y la necesidad de reducir el uso de conservantes clásicos, debido a las exigencias legislativas y la presión de consumidor. Un aspecto importante en la persistencia microbiana es su capacidad de formar biofilms en instalaciones de la industria alimentaria, uno de los problemas de mayor relevancia debido a la capacidad de los microorganismos a adherirse a las superficies de equipos y conducciones, y permanecer protegidos frente a la agresión de los agentes higienizantes. Es necesario desarrollar e implementar nuevas técnicas por parte de las empresas para la detección y monitorización rápida de patógenos emergentes, la descontaminación e inhibición con técnicas más específicas y sensibles, y anticipación mediante modelos de predicción de riesgos microbianos.

Objetivos

El objetivo general es la revisión de los actuales riesgos microbiológicos a los que se enfrenta las industrias alimentarias, así como conocer nuevas estrategias para el control y la minimización de dichos riesgos, basados en tratamientos de descontaminación,

inhibición microbiana y predicción del riesgo.

Dirigido a

Técnicos o responsables de I+D y Calidad en Industrias alimentarias y empresas afines, como el sector de la Higiene Industrial, Empresas de Conservantes y Aditivos; profesionales de industrias dedicadas a la destrucción e inactivación de microorganismos (equipos de tratamiento térmico, envasado aséptico,..); técnicos de laboratorios agroalimentarios; asesores en materia de Seguridad Alimentaria, etc.

Metodología

Exposición y revisión de patógenos emergentes y casos reales de contaminación en industrias. Descripción y discusión sobre las nuevas estrategias de control del riesgo, a través de ejemplos prácticos en industrias, artículos e investigaciones de grupos de relevancia y canales oficiales de autoridades sanitarias. El curso se desarrollará en formato online a través de plataforma Teams.

Programa

1. Persistencia y prevalencia de microorganismos en la Industria. Presencia de biofilms.
2. La importancia de un diagnóstico microbiológico del proceso en una situación de crisis alimentaria.
 - Origen y flujo del contaminante en mi industria. Técnicas de trazabilidad genética de la contaminación.
 - Muestreo ambiental y limitaciones actuales en la detección de contaminantes.
3. Nuevas estrategias biotecnológicas de control de microorganismos de riesgo:
 - Nuevos conservantes y probióticos.
 - Bacteriófagos y enzimas líticos
 - Extractos, bacteriocinas y péptidos antimicrobianos
4. Cómo Predecir de forma temprana el riesgo de un alimento. Estimación del riesgo con herramientas informáticas.