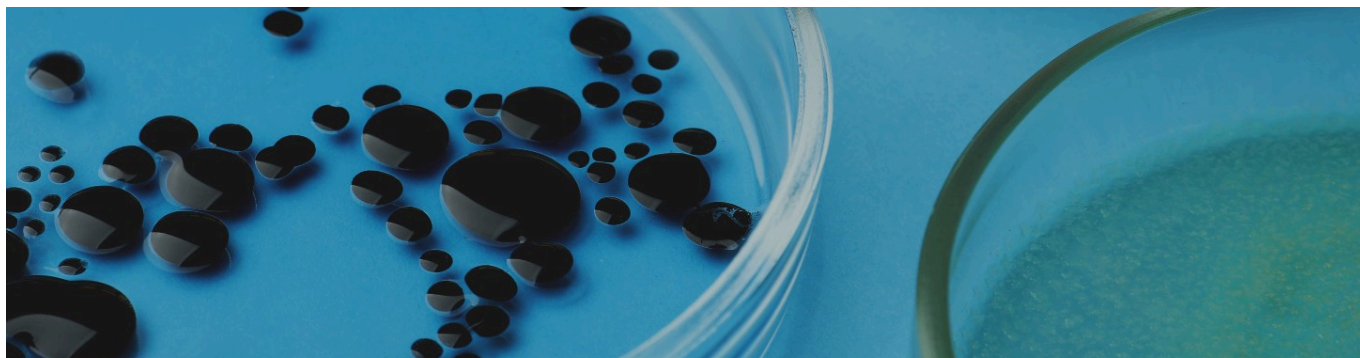




ESTRATEGIAS DE CONTROL DE MICROORGANISMOS DE RIESGO

Fecha de inicio: **25 noviembre 2025**
 Fecha de fin: **25 noviembre 2025**
 Duración: **6 horas**
 Horarios: **9:00h a 16:00h**
 Ubicación: **AINIA (PARQUE TECNOLÓGICO DE PATERNA, VALENCIA)**
 Modalidad: **Presencial**

Precio: **370€**

Descuentos:

Asociados
Ainia
-30%
(259,00€)

Estudiantes o
desempleados
-20%
(296,00€)

Inscripción
múltiple
-10%
(-37,00€/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 la industria alimentaria, 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 impartirá en modalidad presencial desde un punto de vista teórico-práctico en las instalaciones de AINIA.

Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

Programa

9:00-9:15 Bienvenida a AINIA

9:15-10:15 Riesgos microbiológicos en la industria alimentaria

- Bases del riesgo microbiológico en la cadena agroalimentaria (Sonia Porta)
- Marco regulatorio y últimas alertas (Roberto Ortuño)

10:15-11:30 Microbiología: Una mirada al futuro

- Modelos Predictivos (Amparo de Benito)
- IA aplicada a modelos predictivos (David Martínez)
- Casos prácticos (Sonia Porta)

11:30-12:00 Café

12:00-13:00 Nuevos antimicrobianos

- Antimicrobianos de nueva generación (Genoveva Arques)
- Microorganismos de riesgo en la industria y soluciones alternativas (Amparo de Benito)

13:00-13:45 Biosensores

- Conceptos y diseño (Jose Belenguer)
- Casos prácticos – El proyecto SAFEFOOD (Jose Belenguer)

13:45-14:15 Comida Networking

14:15-15:15 Visita instalaciones

15:15-16:00 Tecnologías ómicas aplicadas a la Microbiología
(Genoveva Arques)