

# CONTROL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

## 1.- OBJETIVOS

- Conocer los macroorganismos más relevantes a considerar en el APPCC de la empresa alimentaria
- Conocer los requisitos microbiológicos legales y no legales
- Identificar los riesgos microbiológicos relevantes y aprender a gestionarlos en los procesos y los productos
- Conocer los diferentes tipos de muestreo y análisis microbiológicos de superficies y ambiente
- Capacitar a los asistentes en la decisión de criterios de aceptación



## 2.- PROGRAMA

### 1.- Marco legal

1.1.- Microorganismos patógenos contemplados en la legislación

1.2.- Microorganismos indicadores contemplados en la legislación

### 2.- Principales microorganismos emergentes emergentes

### 3.- El APPCC y Prerequisitos

### 4.- Limpieza y desinfección. Productos y requerimientos legales

### 5.- Prevención de riesgos a través del diseño higiénico de instalaciones

### 6.- Integración de la gestión del Covid-19 en instalaciones alimentarias. Prevención y eliminación.

### 7.- Muestreo microbiológico: técnicas de muestreo e interpretación de resultados

7.1.- Aplicado a superficies

7.2.- Aplicado al ambiente

7.3- Aplicado a los manipuladores

### 8.- Avances en técnicas rápidas de detección de patógenos



### 3.- IMPARTE

**Marisa De la Nuez** – Licenciada en veterinaria – Responsable de seguridad alimentaria y recogidas Ilersap

Gabriel Gomez- Tecnico microbiologia Ilersap

**Ramon Cortasa Gras** – Ingeniero T. Agrícola – Director Técnico MQGA

**Marta Quintana Medina** – Abogada especializada en derecho alimentario



### 4.- DURACIÓN Y PRECIO

Noviembre - 5 horas de 10 a 15 horas – 78 euros– Sala de formación ILERSAP - C/ Ivars d'Urgell, 12 - Edifici Neoparc 2, 4a planta. 25190 Lleida

Bonificable por la Fundación Tripartita. Gestión de la bonificación gratuita.

### 5.- DIRIGIDO A:

Personas que forman parte del equipo APPCC, responsables de calidad y cualquier persona vinculada a la gestión y aplicación / implantación de un sistema de seguridad alimentaria