



## INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA

### 1.- OBJETIVOS

Los factores que influyen en la contaminación de alimentos son varios. Por un lado, interviene la temperatura, el pH o la actividad de agua. ¿Qué explica esta clasificación? La mayoría de patógenos no crecen por debajo de ciertas temperaturas y su modo de actuar es distinto también en función del nivel de pH del alimento (ácidos o alcalinos) y de su estructura (mayor o menor concentración de agua).

Con la microbiología predictiva se establece un **sistema de control microbiológico que puede utilizarse en cualquier punto de la cadena de producción, desde la granja a la mesa**. Uno de los principales objetivos de este sistema es predecir qué puede suceder durante el almacenamiento o el procesado de alimentos. Debe tenerse en cuenta que determinar la causa de contaminación bacteriana en una etapa particular es una tarea compleja ya que antes deben conocerse los motivos que hace que una bacteria crezca en unas determinadas condiciones y no en otras.

### 2.- METODOLOGÍA

Se combinará la exposición teórica con el soporte audiovisual, con el debate y participación final de los asistentes. Se realizarán estudios de casos prácticos reales.



### 3.- PROGRAMA

1. Criterios microbiológicos
2. Fundamento de los modelos de microbiología predictiva. Principales aplicaciones en alimentos
3. Programas informáticos disponibles sobre microbiología predictiva
4. Casos estudio:
  - Uso de modelos predictivos para la verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos de Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo

**ES IMPRESCINDIBLE QUE CADA ASISTENTE ASISTA CON SU ORDENADOR PORTÁTIL PARA TRABAJAR LOS CASOS PRÁCTICOS**

### 4.- LUGAR, DURACIÓN Y PRECIO

3 de diciembre de 2020 – En Lleida (lugar por concretar) - De 10 a 13:30 horas – 65 € - Bonificable por la Fundación Tripartita – gestión de la bonificación gratuita - **PLAZO PARA TRAMITAR BONIFICACIÓN TRIPARTITA: 27 de Noviembre de 2020**