

## Análisis de riesgos microbiológicos en la industria alimentaria



13-14/10/2020



Horario: 9:30-11:00H



Lugar: CNTA, San Adrián  
o VIRTUAL

Susceptible de ser bonificado por el crédito de Fundae



Inscripciones:  
[www.cnta.es](http://www.cnta.es)



Precio: 180€



Precio socio: 135€

Exento de IVA en aplicación del artículo 17.1.6o de la Ley Foral 19/1992 de IVA

### **Formador**

Departamento de Microbiología. CNTA

### **Objetivos**

Con este curso de análisis de riesgos microbiológicos se persigue capacitar a los profesionales del sector agroalimentario no expertos en microbiología alimentaria con los conocimientos básicos que les permitirán:

- Conocer los requisitos legales microbiológicos.
- Gestionar y controlar los riesgos microbiológicos en función del producto y proceso

### **Programa**

Los riesgos microbiológicos dentro del APPCC

Microorganismos patógenos contemplados en legislación

Otros Microorganismos patógenos no contemplados en legislación

Microorganismos indicadores contemplados en legislación

Microorganismos alterantes no contemplados en legislación

### **Dirigido a:**

Responsables y técnicos de áreas de calidad y producción de la industria alimentaria.

## Lugar de impartición

---

**CNTA.** Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria.  
Carretera NA-134 km.53 31570 San Adrián (Navarra)

**O VIRTUAL:** en directo a través de Microsoft Teams

## Otros datos de interés

---

En todos los cursos se aplicará un 15% descuento a partir del 2º asistente de la misma empresa. Si el asistente decidiera cancelar la inscripción, deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 6 días antes de la celebración del curso. Si la cancelación se efectuara una vez transcurrido ese periodo, CNTA cobrará el importe íntegro de la inscripción o en su caso no emitirá reembolso del coste de la misma. CNTA se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes. Bonificaciones de la Fundación Tripartita para los cursos, consúltenos sin compromiso.

**Incluye documentación en soporte electrónico y diploma**

**CNTA** dispone de un **Sistema de Gestión Medioambiental certificado UNE EN ISO 14001** y trabaja para la mejora del medio ambiente y la reducción de la contaminación, por ello, CNTA **entrega la documentación de los cursos en soporte electrónico en PDF.** <https://www.cnta.es/calidad/medio-ambiente/>

## Otros cursos programados

---



<http://www.cnta.es/formacion/cursos.php>

## Contacto formación CNTA

---

**Amaia Ortega** 948 670 159 [formacion@cnta.es](mailto:formacion@cnta.es)