

Patógenos más relevantes en la industria alimentaria



18-19/11/2020



Horario: 9:00 a 11:00h



Lugar: CNTA, San Adrián
o VIRTUAL



Inscripciones:
www.cnta.es/formacion



Precio: 210€



Precio socio: 160€

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

Susceptible de ser bonificado por el crédito de Fundae

Formadores

Javier Pérez

Responsable Microbiología CNTA

Desiré Granado

Técnico de Seguridad Alimentaria CNTA

Objetivos

- El objetivo principal de este curso es presentar los patógenos más relevantes desde el punto de vista de la seguridad alimentaria
- Dar a conocer las causas que afectan a su presentación
- Exponer las condiciones de crecimiento y las medidas de control aplicables para los patógenos que causan mayor número de alertas

Programa

- Importancia de los patógenos en retirada de alimentos del mercado
- Factores de crecimiento y destrucción de patógenos
- Fuentes de información para patógenos
- Patógenos de mayor relevancia: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, *E. Coli*, *Clostridium*, *Staphylococcus*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter*, etc...

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: 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