

LISTERIA MONOCYTOGENES, UN PELIGRO Y UN GRAN RETO PARA LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

CURSO CON EXPERTO

La producción de alimentos y la seguridad alimentaria están íntimamente ligados en la actualidad. Toda la cadena, de la granja a la mesa, debe ser minuciosamente analizada con el fin de poner a disposición del consumidor alimentos seguros.

Duración
5 horas



PVP
35 €

Fecha inicio
20/04/2021



Fecha fin
10/05/2021



OBJETIVOS

- Valorar el posible origen de la contaminación por *Listeria*.
- Identificar las áreas y procesos de mayor riesgo respecto a la *Listeria*.
- Señalar las posibles acciones a tomar, control y medidas correctoras.

Autor

ALVARO MATEOS AMÁNN

Licenciado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) en 1992. Fundador de la consultoría A. Mateos Amann & Asociados Consulting Veterinario, que desde 1993 ofrece servicios de asesoramiento a la industria alimentaria en España.

Miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA) desde el año 2000 y miembro de la FVE (Federation of Veterinarians of Europe), siendo representante de España en la división Union of European Veterinary Hygienists (UEVH) desde 2008. Miembro desde 2014 del Grupo de Trabajo de Higiene y Seguridad Alimentaria (FS & Q WG) de la FVE, en el que se desarrollan proyectos sobre los nuevos reglamentos UE y otras disposiciones legales.

Experto evaluador de centros de educación veterinaria a nivel europeo (EAEVE/AEEEV). Actual Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Bizkaia del que ha sido miembro de la Junta Ejecutiva desde el año 2011.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Unidad 1. Introducción

Unidad 2. Control en el procesado.

Unidad 3. Materias primas.

Unidad 4. Maquinaria e instalaciones.

Unidad 5. Tendencia de consumo.

Unidad 6. Prevención de la contaminación.

Unidad 7. Conclusiones.

** Este programa puede verse modificado
para una mejor docencia.*

