



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

t. +34 94 657 40 00
info@azti.es | www.azti.es

MASTERCLASS online VISIÓN 360° EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Prevención, control y gestión
como claves para crear un ecosistema efectivo
para minimizar riesgos alimentarios

Miércoles, 4 noviembre 2020 .:. 10:00 a 11:30

- | | |
|---------------|--|
| 10:00 - 10:10 | Bienvenida
Amaia Lasagabaster. AZTI
Investigadora del área de Calidad, Seguridad e Identidad Alimentaria |
| 10:10 - 10:30 | Alertas alimentarias y sus consecuencias: el caso de la Listeria
Amaia de Ariño. ELIKA Fundazioa
Responsable de Riesgos Alimentarios |
| 10:30 - 10:50 | Detección, control y eliminación de <i>Listeria monocytogenes</i> en la industria alimentaria
Dr. Jose Juan Rodríguez. UAB
Catedrático de Universidad.
Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos. Área de Nutrición y Bromatología |
| 10:50 - 11:10 | STOP Listeria! Más allá del autocontrol
Irene Mir. BIOSER
Especialista técnico y de aplicaciones de la tecnología |
| 11:10 - 11:30 | PREGUNTAS y cierre |

Sponsors:





MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

t. +34 94 657 40 00
info@azti.es | www.azti.es

MASTERCLASS online VISIÓN 360° EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Prevención, control y gestión
como claves para crear un ecosistema efectivo
para minimizar riesgos alimentarios

Jueves, 5 noviembre 2020 ∴ 10:00 a 11:30

- | | |
|---------------|---|
| 10:00 - 10:10 | Bienvenida
Felix Amarita. AZTI
Coordinador del área de Calidad, Seguridad e Identidad Alimentaria |
| 10:10 - 10:30 | Bacteriófagos para el biocontrol de patógenos alimentarios
Dra. Pilar Garcia. CSIC
Jefe Dpto. de Tecnología y Biotecnología de Productos Lácteos |
| 10:30 - 10:50 | Test de desafío/Challenge test: cuándo, por qué y cómo
Miguel Romeo. AZTI
Investigador del área de Calidad, Seguridad e Identidad Alimentaria |
| 10:50 - 11:10 | Los Biofilms, el enemigo invisible de la industria alimentaria
Irene Ylla-ITRAM
R&D Technical Manager |
| 11:10 - 11:30 | PREGUNTAS y cierre |

Sponsors:

