

Jornades Tècniques

# Higiene i control de la **Listeria** **Monocytogenes** a la Indústria Alimentària

.....  
Dia: 12 de novembre de 2009  
Lloc: Finca Prats Hotel Golf & Spa ([www.fincaprats.com](http://www.fincaprats.com))  
Ctra. N-240, km 102,5 - 25198 Lleida  
Horari: de 10.00 a 13.30 h.

**Inscripció:**  
És necessari inscriure's anticipadament. Places limitades.  
Preu: 50 euros. Inclou inscripció a la jornada, coffe-break i aperitiu.

*Itram Higiene*  
c/e. [info@itramhigiene.com](mailto:info@itramhigiene.com)  
Telf. 902 007 661  
Fax 902 007 662

*Serveis Lic*  
[serveislic@serveislic.com](mailto:serveislic@serveislic.com)  
Telf. 902 102 668  
Fax 973 71 20 31

.....  
**Organitza:**



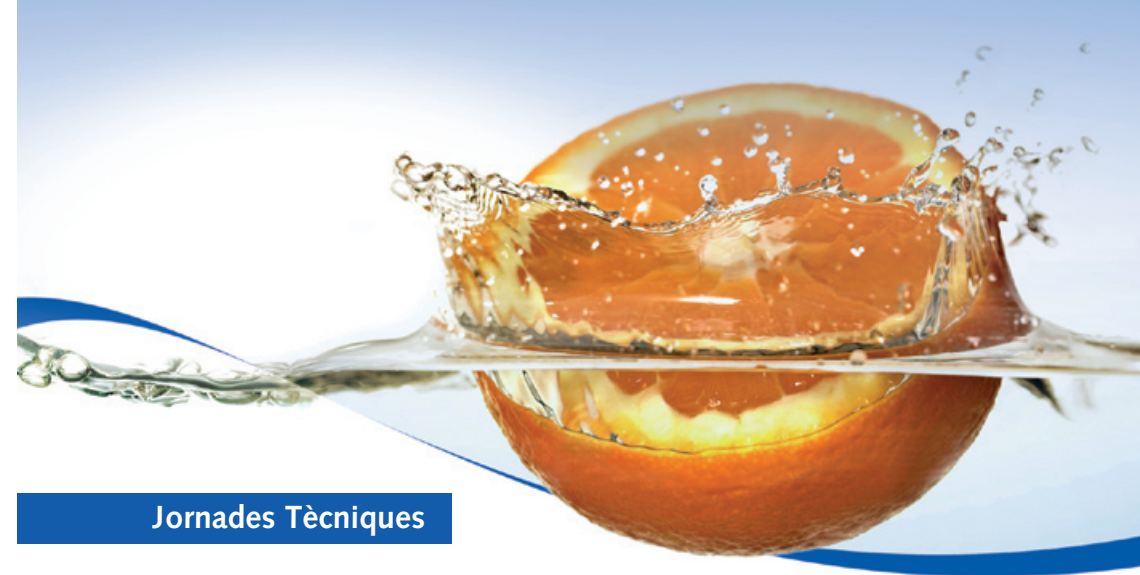
**Col·labora:**



[higieneambiental.com](http://higieneambiental.com)



Disseny gràfic: estudiinord.com



Jornades Tècniques

# Higiene i control de la **Listeria** **Monocytogenes** a la Indústria Alimentària

.....  
Lleida, 12 de novembre de 2009



# Higiene i control de la **Listeria Monocytogenes** a la Indústria Alimentària

L'organització de la present jornada es fruit de la col·laboració que mantenen ITRAM HIGIENE i SERVEIS LIC. L'objectiu d'aquesta col·laboració és treballar conjuntament per impulsar la investigació i el desenvolupament de nous conceptes i aplicacions, desenvolupar nous productes, fomentar les correctes pràctiques higièniques, a més d'organitzar conjuntament cursos, xerrades i conferències específiques que contribueixin a una major i millor implantació dels processos d'higiene en l'àmbit de la indústria agroalimentària.

L'empresa ITRAM HIGIENE, especialitzada en l'àmbit de la higiene alimentària, fabricant de productes químics, serveis d'assessorament en gestió de qualitat i consultoria en higiene, conjuntament amb SERVEIS LIC, empresa especialitzada en la prestació de serveis de neteges de indústries alimentàries han organitzat la jornada HIGIENE I CONTROL DE LA LISTERIA MONOCYTOGENES A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA.

Els reptes de la seguretat alimentària, la relació entre alimentació i salut, i les exigències dels consumidors fan de la higiene alimentària un terme molt ampli i de molt interès per a la majoria de professionals del sector.

Per exposar aquets temes comptem amb uns dels millors experts en higiene alimentària del nostre país. Estem convençuts que ens aportaran nous i interessants conceptes.

La present jornada pretén ser un punt de trobada entre tècnics i professionals que contribueixi a aconseguir una millora en la seguretat alimentària.

El nostre objectiu és organitzar periòdicament jornades tècniques per fomentar el diàleg entre totes les parts implicades.

Esperem que la jornada resulti del vostre interès i no dubteu de fer-nos arribar propostes per a poder organitzar noves jornades, adaptades a les necessitats del sector.

## PROGRAMA D'ACTIVITATS

10.00 Acreditacions

10:15 **Higienització front la Listeria Monocytogenes**

Dr. José Juan Rodríguez Jerez, UAB

12:15 Coffe-break

12.30 **Elaboració i auditoria d'un pla d'higiene**

Sra. Esther Pérez, Consultora en Higiene Alimentària

Sr. Jordi Tapias, Consultor en Higiene Alimentària

13.30 Cloenda

13.35 Aperitiu

