



www.betelgeux.es

46701 Gandia (Valencia)

Tel. +34 96 287 1345

Fax +34 96 287 5867

betelgeux@betelgeux.es



FECHA DE REALIZACIÓN:

Jueves 14 de junio de 2012

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Salón de Actos del Edificio Infante
D. Juan Manuel (Planta 1ª).

Escuela Politécnica Superior
Avenida de España s/n.
02071 Albacete

INSCRIPCIONES GRATUITAS EN:

Tf. 962871345 - Fax 962875867

betelgeux@betelgeux.es

AFORO LIMITADO

Jornada Organizada por:



Programa de acción en el ámbito
del aprendizaje permanente



TECHeese



Research for the Benefit of SMEs Associations

 Betelgeux
www.betelgeux.es

Seguridad Alimentaria en la Industria Quesera y Cárnica

Jornada Técnica
14 de junio de 2012
Albacete



Una Jornada Técnica donde se pasará revista a diversas problemáticas en relación con la seguridad e higiene en los alimentos: patógenos emergentes, enfermedades alimentarias, biofilms, innovaciones en higiene, limpieza y desinfección.

PROGRAMA

- 16,00 Recepción y entrega de acreditaciones.
- 16,30 Presentación.
- 16,35 **I+D+i en el sector lácteo.**
 Dra. Ana Molina. *Profesora Titular. Grupo de Calidad Alimentaria UCLM.*
 D. Roberto Gallego. *Veterinario de AGRAMA. Proyecto Europeo TEChEese.*
- 17,00 **Contaminación fúngica en industrias queseras y cárnicas.**
 D. Juan José Canet. *Responsable del DSC de Betelgeux.*
- 17,25 **Microorganismos de interés sanitario en la industria láctea.**
 Dr. Mario Román. *Director consultora QUALIAM. Profesor Honorífico UCLM.*
- 17,50 **Control de biofilms en industrias alimentarias.**
 Dr. Fernando Lorenzo. *Responsable del Dpto. de I+D+i de Betelgeux.*
- 18,15 Pausa café.
- 18,35 **Implicaciones del uso de antimicrobianos en la industria quesera.**
 Dra. María Isabel Berruga. *Profesora Titular. Grupo de Calidad Alimentaria UCLM.*
- 19,00 **Estrategias de control de *Listeria monocytogenes*.**
 Dr. Enrique Orihuel. *Consejero Delegado de Betelgeux.*
- 19,25 Mesa redonda.
- 19,55 Clausura.
 Vino de Honor.

Betelgeux es una empresa especializada en higiene, que aporta soluciones innovadoras y eficaces en los siguientes campos de actividad:

- Limpieza y desinfección en las industrias alimentarias.
- Análisis microbiológico de alimentos y aguas.
- Formación del personal del sector alimentario.
- Asesoramiento para el diseño higiénico de instalaciones y equipos de aplicación de productos.



Aportamos soluciones innovadoras a los problemas específicos de cada industria, colaborando con nuestros clientes para alcanzar elevados niveles de higiene y garantizar la seguridad de los alimentos.

