



Estación Tecnológica de la Leche

Avenida Viñalta, s/n
34071, PALENCIA
Teléfono: 979 700 759



**INSCRIPCIONES
GRATUITAS EN:**

www.itacyl.es

etl@itacyl.es

Recepción de solicitudes:

Hasta el 7 de octubre de 2019

Duración: 4,5 horas

Horario: 9.30 h a 14:00 h

Destinatarios: Profesionales del sector lácteo

JORNADA TÉCNICA

15 de octubre de 2019

**LISTERIA, BIOFILMS
E HIGIENE SOSTENIBLE:
GRANDES RETOS
DE LA INDUSTRIA QUESERA**

SEGURIDAD ALIMENTARIA

LISTERIA MONOCYTOGENES

CONTROL DE BIOFILMS

LISTERIA DEFENSE

NUEVAS TECNOLOGÍAS

HIGIENE SOSTENIBLE



BETELGEUX

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE

ORGANIZAN:



BETELGEUX - CHRISTEYNS e **ITACyL** organizan esta jornada técnica en la que se abordarán las distintas soluciones de higiene en la industria quesera, así como las estrategias para el control de *Listeria monocytógenes* y biofilms. También se presentarán las nuevas tecnologías en la industria alimentaria entre las que se encuentran el uso de agua electrolizada y altas presiones hidrostáticas. Todo ello en un entorno de higiene sostenible que permite realizar las tareas de una forma más eficiente, ahorrando consumos de agua, energía y tiempo, y respetando el medio ambiente.

La jornada girará en torno a la seguridad alimentaria y los diferentes agentes que intervienen en ella. Uno de ellos será el servicio **LISTERIA DEFENSE**, un programa diseñado para el control de esta bacteria en la industria quesera.

La normativa de higiene y seguridad alimentaria en la industria láctea y el papel del genoma en la persistencia de *Listeria*, serán otros puntos de interés de la jornada.

Listeria, biofilms e higiene sostenible son tres grandes retos ineludibles a los que se enfrenta la industria quesera actualmente.

9:30	10:00	10:05	10:25	10:45	11:05	11:25	11:55	12:40	13:00	13:20	13:45
Recepción y entrega de documentación	APERTURA	LISTERIA MONOCYTOGENES: ASPECTOS RELEVANTES E IMPLICACIÓN EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	FUNDAMENTOS DE LA <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> EN LA LEGISLACIÓN Y EN LA HIGIENE DE LA INDUSTRIA DEL QUESO	PERSISTENCIA DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: PAPEL DEL GENOMA	DETECCIÓN Y ELIMINACIÓN DE BIOFILMS EN LA INDUSTRIA QUESERA	 Pausa Café	ESTRATEGIAS DE CONTROL DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN LA INDUSTRIA QUESERA. LISTERIA DEFENSE	NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: AGUA ELECTROLIZADA Y ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS	SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA LÁCTEA. VALOR DIFERENCIAL	Mesa Redonda	 Clausura Aperitivo
	Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural	Alma Milvaques. Directora BETELGEUX-CHRISTEYNS	Juan Alonso. Veterinario de los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública. S.T. Sanidad Valladolid	Marta Hernández. Investigadora Responsable del Grupo de Seguridad y Calidad Alimentaria (ITACyL)	María Escrivá. Técnico DSC BETELGEUX-CHRISTEYNS		Juan José Canet. Subdirector DSC BETELGEUX-CHRISTEYNS	Ana Belén Martín. Investigadora Responsable de la Planta de Productos y Procesos Innovadores (ITACyL)	Juan José Canet. Subdirector DSC BETELGEUX-CHRISTEYNS		

