

NUEVA GUÍA DE LISTERIA, SOLUCIÓN A TUS DUDAS EN LA APLICACIÓN

22 al 24 de junio (Plataforma de Formación VET)

Realización del PRE-TEST.

25 de junio (Presencial en la sede del ColVet Cádiz y online a través de ZOOM)

Objetivo general: Análisis, uso práctico de nueva guía de Listeria de la AESAN.

UNIDAD 1. CRITERIOS TÉCNICOS NUEVA GUÍA AESAN LISTERIA MONOCYTOGENES

Docente: Luis Polo | **Nº de horas:** 1 hora y media

Objetivos de la unidad:

- Conocer las novedades y criterios técnicos establecidos en la nueva versión de la guía AESAN de verificación de estudios de vida útil en relación con Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo.
- Descubrir las distintas responsabilidades de empresas alimentarias, laboratorios, consultores, control oficial respecto a los estudios de vida útil.
- Aprender a usar el nuevo árbol de decisiones de criterios microbiológicos y de alimentos listos para el consumo.
- Aplicar los criterios de la guía en el I+D (desarrollo de nuevos productos).

UNIDAD 2. ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL: NUEVOS CRITERIOS GUÍA AESAN

Docente: Araceli Bolívar | **Nº de horas:** 1 hora y media

Objetivos de la unidad:

- Adquirir habilidades básicas en el uso de herramienta Best Date (IRTA) para determinar fecha de caducidad/consumo preferente.
 - Practicar ejemplos reales con las aplicaciones BIOQURA y Best Date (IRTA), para seleccionar el "peor escenario posible" de cara al uso de Microbiología predictiva y Challenge Test.
 - Conocer los nuevos criterios de la guía de AESAN respecto a los Estudios de durabilidad: Microbiología predictiva, Challenge Test, Bibliografía científica y Estudios de durabilidad.
-

Del 26 de junio al 3 de julio (Plataforma de Formación VET)

UNIDAD 3. CASOS PRÁCTICOS: DUDAS MÁS COMUNES DE LOS ASESORES E INSPECTORES

Docentes: Luis Polo y Araceli Bolívar

Coordinadores: Jesús Fernández y Agustín Pérez

Nº de horas: 5 horas

Objetivos de la unidad:

- Aplicar los conocimientos adquiridos en las unidades 1 y 2.
- Resolver dudas en la aplicación de los supuestos prácticos basados en informes reales de pequeñas y grandes empresas del ámbito cárnico y pesquero.

Realización del POST-TEST, cuestionarios de satisfacción y docente.