



Jornada presencial de **ACTUALIZACIÓN TECNOLÓGICA** **SOBRE LISTERIA MONOCYTOGENES**

PROGRAMA

- 10.30-10.45 H. **Apertura de la Jornada.**
Felipe Vilas Herranz. Presidente del Colegio de Veterinarios de Madrid.
Alberto Jiménez. Presidente de ANICE.
- 10.45-11H. **Reflexión sobre listeria y la crisis de la carne mechada.**
Lucas Domínguez. Catedrático de Sanidad Animal. Facultad de Veterinaria UCM.
- 11.05-11.20 H. **Criterios Microbiológicos sobre listeria en la normativa UE.**
Sergio Martín. ANICE
- 11.20-12.20H. **Mesa Redonda "TECNOLOGÍAS PARA LA PREVENCIÓN DE LISTERIA"**
Moderador: Lucas Domínguez
- **Contaminación persistente y formación de Biofilms.**
Pedro Pozuelo. Betelgeux-Christenys.
 - **Resultados proyecto "Listeria cero".**
Margarita Medina. INIA.
 - **Sistemas Avanzados de limpieza y desinfección.**
Antonio Alberola. CLEANITY.
- 12.20-12.35 H. **Letalidad de los tratamientos térmicos en Listeria.**
Pablo González. EMCESA.
- 12.35-13.05 H. **Estrategias de lucha contra la listeria en la industria. Visión integral.**
Roberto Ortuño. AINIA.
- 13.05-14.10H. **Mesa Redonda "IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL"**
Moderador: Antonio Benlloch. Químico.
Domingo García. Campofrío FoodGroup.
Marisa Zabaleta. Responsable de Calidad Lácteas del Jarama.
Alfonso López de la Carrera. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria I+D+i. Delfín Ultracongelados, SA.
- 14.10-14.30 H. **Aspectos jurídicos. Compliance penal.**
Miriam Sánchez de León. Abogado Sanchez de León, Melero&Blein.
- 14.30 h. **CLAUSURA.** Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

DURACIÓN

4 horas
Horario: de 10.30 a 14.30 horas.

FECHAS

23 DE OCTUBRE DE 2019
PLAZO DE INSCRIPCIÓN HASTA COMPLETAR AFORO

PRECIOS

Precio para colegiados y carné joven de Madrid
0€
Precio para otros profesionales
0€

LUGAR

HOTEL RAFAEL ATOCHA
c/ MENDEZ ALVARO, 30.
28045 MADRID