

Problemáticas emergentes en **Seguridad Alimentaria**



Jornada Organizada por:

Betelgeux



Centro de Investigación
Aplicada y Multidisciplinar del
Vino y de la Agroalimentación
(CIVA), Universidad de La Rioja



En colaboración con:

Centro Tecnológico de
la Industria Cárnica
de La Rioja (CTIC)



Benlloch Consulting



Jornada Técnica
2 de febrero de 2012
Logroño

Betelgeux
www.betelgeux.es

1986-2011
325
AÑOS

www.betelgeux.es
46701 Gandía (Valencia)
Tel. +34 96 287 1345
Fax +34 96 287 5867
betelgeux@betelgeux.es



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



FECHA DE REALIZACIÓN:

Jueves 2 de febrero de 2012

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Complejo Científico Tecnológico -
Aula Magna-Universidad de La Rioja
C/ Madre de Dios, 51
26006 Logroño

INSCRIPCIONES:

Tf. 962871345 - Fax 962875867 -
betelgeux@betelgeux.es

PROGRAMA

- 16,00 Recepción y entrega de documentación.
- 16,30 Presentación.
- 16,35 Retos actuales en seguridad alimentaria.
Dña. M^a Elena González, *Catedrática de Tecnología de los Alimentos, Universidad de La Rioja.*
- 17,00 Detección y Eliminación de biofilms en industrias alimentarias.
D. Pedro Pozuelo, *DSC de Betelgeux.*
- 17,25 Adaptación de las industrias alimentarias a la nueva estructura y legislación alimentaria.
Dña. Laura Navarro, *Directora Técnica de CTIC (Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja).*
- 17,50 Coffe-break.
- 18,10 Control de *Listeria monocytogenes* en industrias alimentarias.
D. Antonio Benlloch, (*Benlloch Consulting*), autor de la *Guía para la elaboración de programas de control de Listeria monocytogenes.*
- 18,35 Innovaciones en higiene, limpieza y desinfección.
D. Enrique Orihuel, *Consejero Delegado de Betelgeux.*
- 19,00 Mesa redonda.
- 19,30 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, cosméticas y farmacéuticas.
- Análisis microbiológico de alimentos y aguas.
- Formación del personal del sector alimentario.

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, cosméticos y productos farmacéuticos.

