

20 de noviembre / Sede de AZTI-Tecnalia en Derio

Patógenos emergentes: legislación y técnicas para su detección

programa

9:00-9:15 Bienvenida y presentación

9:15-9:50 Cambios en la legislación y sus efectos en la Industria Alimentaria. Elección de técnicas analíticas acordes a la legislación.
(Félix Amárita, Coordinador del área de Calidad, Seguridad e Identidad Alimentaria y del Servicio de Análisis y Ensayos de AZTI)

9:50-10:25 Vibrio: nuevos avances en legislación y nuevas estrategias para su detección.
(Enricco Arletti, Responsable de I&D, producción y calidad. Generon, S.R.L.)

10:25-11:00 Implantación y acreditación de técnicas analíticas moleculares para la detección de *Salmonella* spp. y de *Listeria monocytogenes* bajo la ISO 17025.
(Miguel Romeo y Cristina García, Técnicos del Servicio de Análisis y Ensayos de AZTI)

11:00-11:35 Pausa/café

11:35-12:10 Zoonosis, *Campylobacter* del ave al Hombre.
(Pascal Monzó, Director de Laboratorio de Productos Florida. Grupo Dacsa)

12:10-12:45 Estudios de caducidad para garantizar la Seguridad de los productos alimentarios.
(Miguel Romeo y Cristina García, AZTI Tecnalia)

12:45-13:15 Análisis de STEC mediante PCR-RT.
(Cristina Muchart, Responsable de Marketing y Especialista de producto. Bioser, S. A.)

13:15-13:30 Coloquio final

13:30-13:50 Visita a las instalaciones

