

Workshop ICMSF.
UTILIDAD DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS.
BASADO EN EL LIBRO MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS 8. “USO DE DATOS PARA ESTIMAR EL CONTROL DEL PROCESO Y LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO”.
Septiembre 27 de 2016

INTRODUCCIÓN

Los criterios microbiológicos pueden y deben aplicarse en cualquier etapa de la cadena de producción de alimentos (siembra, recolección, procesamiento, comercialización y consumo). La inocuidad de los alimentos en el punto de venta puede estar en consonancia con unas disposiciones legales para proteger a los consumidores y satisfacer sus expectativas, pero para lograrlo es necesario la imposición de unos límites microbiológicos en distintas fases de la producción y no sólo en el producto en el momento de su adquisición o consumo. Las empresas son quienes determinan e imponen estos criterios y no tienen por qué coincidir con los criterios aplicables al producto en el punto de venta.

Cuando se emplean análisis microbiológicos para evaluar la inocuidad de los alimentos es muy importante seleccionarlos y aplicarlos siendo conscientes de sus limitaciones, sus beneficios y los objetivos que se buscan. Lo ideal es ligarlos de forma eficaz con el sistema de gestión de inocuidad de tal forma que se disponga de una alternativa eficaz de verificación para controlar los microorganismos indeseables en diferentes etapas de la cadena de producción.

OBJETIVO

Proveer a los participantes de una guía de los análisis microbiológicos más adecuados para la verificación de la inocuidad del sistema de gestión alimentaria, a lo largo de todas las etapas de producción y distribución de los alimentos, así como las directrices para el análisis de los microorganismos más importantes y los criterios a seguir para algunas categorías o grupos de alimentos.

METODOLOGÍA

Curso teórico. Se presentarán ponencias a cargo de profesionales con reconocimiento mundial en el tema, así como aplicaciones prácticas a varias categorías o grupos de alimentos.

CONFERENCISTAS

KATHERINE M. J. SWANSON. Actualmente se desempeña como Secretaria de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF) y como Directora del programa de desarrollo curricular de la Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad de los Alimentos (FSPCA por sus siglas en inglés). Ha sido Presidente y Miembro de la Junta Directiva de la Asociación Internacional para la Protección de Alimentos (IAFP), y Miembro de la Junta del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT). Es nutricionista de la Universidad de



Workshop ICMSF.
UTILIDAD DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS.
BASADO EN EL LIBRO MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS 8. "USO DE DATOS PARA ESTIMAR EL CONTROL DEL PROCESO Y LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO".
Septiembre 27 de 2016

Delaware, con MS y PhD en Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Minnesota.

Datos de contacto

E-mail: kmjswanson@hotmail.com

BERNADETTE FRANCO. Miembro de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF) y de la Sub-Comisión Latinoamericana de la ICMSF. Profesor titular de la Universidad de Sao Paulo (USP). Es coordinadora del Centro de Investigación Alimentaria (RAMS) de la Fundación de Sao Paulo (FAPESP). También es miembro de la junta de la Comisión Internacional de Microbiología e Higiene Alimentaria (ICFMH). Fue presidente de la Sociedad Brasileña de Microbiología y Editor en Jefe de la Revista Brasileña de Microbiología. Licenciada en Farmacia y Bioquímica, con Maestría en Microbiología e Inmunología y un doctorado en Ciencias de los Alimentos de la USP.

Datos de contacto

E-mail: bfranco@usp.br

MARIZA LANGRAF. Actualmente es Profesor Asociado III del Departamento de Alimentos y Nutrición Experimental e Investigador Principal del Centro de Investigación de Alimentos (RAMS) y miembro del Centro de Apoyo a la Investigación de Alimentación y Nutrición de la USP. Desarrolla investigación en Microbiología de los Alimentos, con énfasis en la evaluación de riesgos microbiológicos. Es Licenciada en Farmacia y Bioquímica de Ciencias Farmacéuticas, con Maestría en Ciencias de los Alimentos y Doctor en Microbiología de la UNESP.

Datos de contacto

E-mail: landgraf@usp.br

MARTA TANIWAKI. Miembro de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF), de la Sub-Comisión Latinoamericana de la ICMSF y Miembro de la Comisión Internacional en Micología de Alimentos (ICFM). Es investigadora del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITAL) en el Centro de Calidad y Ciencias de los Alimentos en Campinas, Brasil. Es graduada en Biología con PhD en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad New South Wales, Australia. Es autora de más de 100 publicaciones en el área de micología de alimentos, micotoxinas y microbiología de alimentos.

Datos de contacto

E-mail: marta@ital.sp.gov.br



Workshop ICMSF.
UTILIDAD DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS.
BASADO EN EL LIBRO MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS 8. “USO DE DATOS PARA ESTIMAR EL CONTROL DEL PROCESO Y LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO”.
Septiembre 27 de 2016

AGENDA

Horario	Tema	Conferencista
12:00–13:00	Inscripción y entrega de credenciales	
13:00-13:30	Bienvenida e Introducción Qué es la ICMSF	Katherine MJ Swanson <i>ICMSF</i>
13:30-14:30	Aplicación de los principios a categorías de productos: aplicaciones y uso de criterios y otras pruebas	Katherine MJ Swanson, <i>ICMSF and KMJ Swanson Food Safety Inc., USA.</i>
14:30-15:00	Aplicación de los principios a los vegetales y sus derivados	Bernadette Franco, <i>ICMSF</i> <i>Universidad de Sao Paulo, Brasil</i>
15:00-15:30	Refrigerio	
15:30-16:00	Aplicación de los principios a la leche y los derivados lácteos	Mariza Landgraf <i>Universidad de Sao Paulo, Brasil</i>
16:00-16:30	Aplicación de los principios con enfoque hacia los hongos y micotoxinas	Marta Taniwaki <i>ICMSF</i> <i>Instituto de Tecnología de Alimentos Brasil</i>
16:30-16:45	Conclusiones	Katherine MJ Swanson, <i>ICMSF and KMJ Swanson Food Safety Inc., USA.</i>

