



CURSO DE CAPACITACIÓN EN PRUEBAS DE DESAFÍO MICROBIANO EN ALIMENTOS MAYO 6 Y 7 DE 2013

OBJETIVOS:

Conocer los elementos que constituyen una prueba de desafío microbiano para mantener la calidad del producto durante su vida de anaquel así como el diseño de estos ensayos y la interpretación de los resultados de estas pruebas en el marco de las recomendaciones de la NACMCF y la AFSSA.

DIRIGIDO A:

Profesionales de la industria alimentaria con responsabilidad en producción, control, aseguramiento de calidad y pruebas de laboratorio, de los organismos regulatorios e inspectores oficiales, profesores, consultores y estudiantes de carreras afines con el sector de los alimentos.

AGENDA

Tema	Conferencista
Importancia de las pruebas de desafío para la validación de procesos de conservación y determinación de vida útil.	Prof. Ana Karina Carrascal Pontificia Universidad Javeriana
Elementos para el diseño de un estudio de desafío microbiano	Dr. Alejandro Castillo Universidad de Texas A&M.
Generalidades de los modelos usados como complemento de las pruebas de desafío en los diferentes grupos de alimentos y ejemplos- VIDEOCONFERENCIA	Dr. Antonio Martínez IATA
Microorganismos de interés	Dr. Alejandro Castillo
Propósito del estudio, descripción del producto y evaluación	Dr. Francisco Diez Universidad de Minnesota
Intervalos de muestreo y condiciones de la prueba	Prof. Lorena Valencia Pontificia Universidad Javeriana
Consideraciones para la selección de laboratorios acreditados	Luz Myriam Moncada ACLAB
Taller 1. Criterios de selección para un estudio de inactivación y de crecimiento	
Técnicas para la enumeración de microorganismos en un estudio de desafío microbiano	Dr. Francisco Diez
Interpretación de resultados e informe final	Dr. Alejandro Castillo
Taller 2. Estudio de caso. Interpretación de resultados de estudio de desafío	

INVERSIÓN:

Profesionales: \$ 350.000 más IVA
Estudiantes de pregrado: \$ 200.000 más IVA
Incluye memorias de las charlas con material de referencia pertinente, certificado de asistencia así como refrigerios.

INSCRIPCIONES E INFORMES:

TFC Colombia SAS
Teléfono: 310 213 55 35; e-mail: tfccsas@gmail.com
LUGAR:
3M Colombia. Avda.Eldorado No. 75-93 – Costumer Center

Organizado por:



Patrocinado por:



INSCRIPCIONES [AQUI](#)