



VIGILANCIA AMBIENTAL Y AUTOMATIZACIÓN COMO ESTRATEGIA PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

5 DE MAYO DE 2022
9.30H - 14.30H

CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA
Y ALIMENTACIÓN (CTNC)

C/ Concordia s/n, 30500 Molina de Segura (Murcia)



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación

#higiene #seguridadalimentaria #tendenciasBioser #BioserSessions
Se entregará certificado de asistencia.

AGENDA

9.30 – 10.00 h	Recepción	11.40 – 12.10h	Ensayos de intercomparación: Cómo poner a prueba la eficacia de tus controles Lola Sualdea, Gabinete de Servicios para la Calidad (GSC)
10.00 – 10.10h	Bienvenida Daniel López, Jefe de Ventas; Bioser	12.10- 12.40h	Aumentando la eficiencia del laboratorio de análisis: automatización de métodos. Sergi Cuatrecasas, Director técnico, Bioser
10.10 – 11.10h	Herramientas para evaluar la eficacia de los sistemas de limpieza y desinfección Sergi Cuatrecasas, Director técnico; Bioser - Métodos microbiológicos - Métodos no microbiológicos	12.40 – 13.10h	Evaluación de distintos métodos de análisis de patógenos José Fernández, Responsable Laboratorio Microbiología y Seguridad Alimentaria, CTNC
11.10 – 11.40h	Pausa/café	13.10 – 14.30 h	Cierre y cóctel

INSCRIPCIÓN

Inscripción gratuita pero obligatoria • La inscripción se puede realizar por correo electrónico (ntrulla@bioser.com) o por teléfono (+34 93 226 44 77) antes del **29 de abril de 2022** • Plazas limitadas.

Empresa

Nombre y apellidos

Cargo

E-mail:

Teléfono:

☐ Me quedaré al cóctel

Por favor, indica si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria

- ☐ Acepto la [política de privacidad](#)
- ☐ Acepto recibir comunicaciones comerciales por parte de Bioser S.A.

*Una vez rellenados los datos de inscripción, guarda este PDF y háznoslo llegar a ntrulla@bioser.com

Cómo llegar



"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Edificio Numancia 1 C/ Viriato, 47 – Planta 14 · 08014 Barcelona
+34 93 226 44 77 bioser@bioser.com www.bioser.com

<https://ctnc.es/>