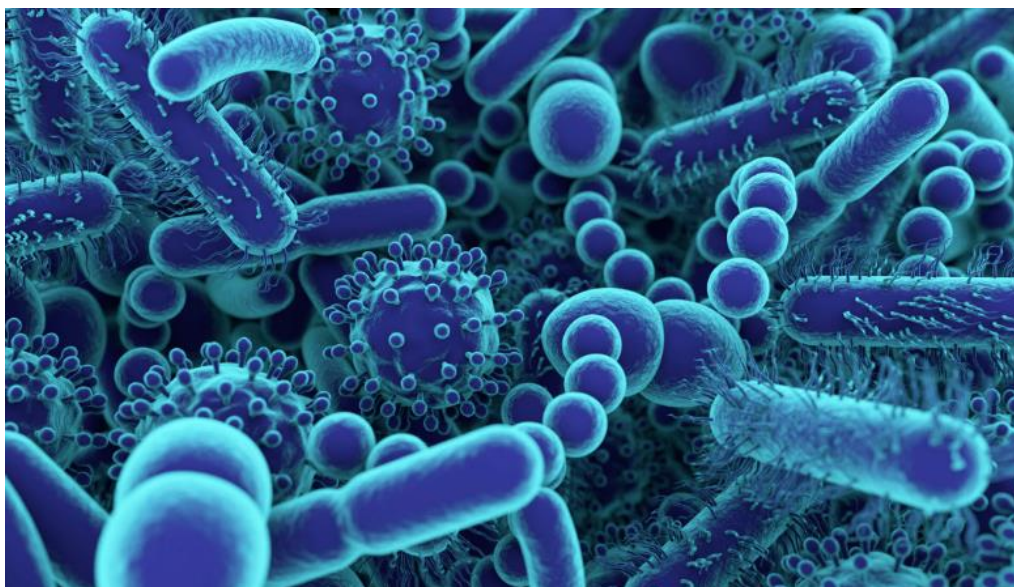




CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Porqué se contaminan nuestros productos y cómo evitarlo

3^a Edición – Formato Online



Nos dirigimos a todos los no expertos en microbiología que debéis lidiar con problemas microbiológicos en vuestros productos. De una manera simple y amena intentaremos que adquiráis unos conocimientos básicos que os proporcionen recursos para encontrar soluciones cuando lo necesitéis.

Durante estas 9 horas explicaremos los conceptos elementales de microbiología enfocados a evitar la contaminación de productos químicos de una manera muy práctica, ya que se incluyen los casos y ejemplos más significativos que el autor se ha encontrado a lo largo de sus 25 años de experiencia.



SESIÓN 1. LO BÁSICO QUE DEBEIS CONOCER SOBRE MICROBIOLOGÍA

- La importancia de la microbiología en la industria.
- Microorganismos más relevantes en la industria: origen, desarrollo, características.
- Análisis microbiológico e identificación.

SESIÓN 2. CÓMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

- Origen de la contaminación microbiológica.
- El agua y las materias primas.
- Diseño de las instalaciones y equipos.
- Limpieza y desinfección de instalaciones. El biofilm.

SESIÓN 3. PROTEGIENDO NUESTROS PRODUCTOS

- Susceptibilidad de un producto a la contaminación microbiológica.
- Conservación química de productos. Los conservantes.
- La legislación y los conservantes.
- Métodos de estudio de eficacia de conservantes.
- Consideraciones sobre los ensayos de eficacia de conservantes.

Fecha: Del 20 al 22 de junio de 2023.

Duración: 3 sesiones de 3 horas cada una (9 horas en total)

Lugar: Plataforma TEAMS

Profesor : Xavier González (Consultor especializado en Reglamentación de Producto y Microbiología en Admixtio)



- Licenciado en Bioquímica con máster en microbiología
- Experto en microbiología aplicada a productos químicos
- Más de 25 años de experiencia en reglamentación y seguridad de materias primas en Kao Corporation
- Autor de numerosos artículos sobre microbiología
- Ex-presidente y profesor en Comité Español de la Detergencia (CED)





Tarifas (I.V.A. no incluido)

Tarifa General	Tarifa reducida	Tarifa Socios CED
475 €	350 €	300 €

Tarifa reducida: Miembros de SEQC, AEPSAT, ADELMA.

Inscripción

Mediante e-mail: ced@ced.org.es o través del formulario en la web www.ced.org.es

Período de matrícula: hasta inicio del curso. CED se reserva el derecho de anular el curso si el número de alumnos no es suficiente. En este caso de anularse, se avisará a los alumnos inscritos antes del día 1 de noviembre de 2024 y se devolverá el importe íntegro satisfecho.

Bonificación FUNDAE: Este curso es bonificable por FUNDAE. El CED no realiza la notificación de los alumnos en FUNDAE, sino que colaborará con toda la documentación necesaria para que las propias empresas de los alumnos sean las que notifiquen.

Plazas: Plazas limitadas. Las plazas no estarán asignadas ni reservadas hasta la recepción del pago de la misma. Se asignarán las plazas por riguroso orden de la recepción del pago de la matrícula.

NOTA LEGAL: El CED se reserva el derecho de cambios organizativos.

Aviso Legal RGPD - LSSI

De conformidad con el Reglamento General de Protección de Datos, en relación al tratamiento de sus datos personales, le informamos de lo siguiente: Responsable: COMITÉ ESPAÑOL DE LA DETERGENCIA TENSIOACTIVOS Y AFINES (C.E.D) Finalidad. Enviarle información acerca de nuestras últimas promociones, actividades y noticias. Legitimación. El consentimiento del interesado o el interés legítimo del responsable basado en una relación contractual previa, en su caso.

Conservación. Mientras sea necesario para tal fin y el interesado no solicite su oposición. Destinatarios. No se cederán limitación, oposición, y portabilidad mediante escrito, acompañado de copia de documento oficial que le identifique y dirección. En caso de disconformidad con el tratamiento, tiene derecho a presentar una reclamación ante la Agencia.