



CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Porqué se contaminan nuestros productos y cómo evitarlo

1ª Edición – Formato Online

**Nota: Se abre un segundo grupo, al estar lleno el curso
que se imparte del 8 al 10 de noviembre de 2022**



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 DEBEÍS 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 15 al 17 de noviembre de 2022, de 10h a 13h.

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

Lugar: Plataforma GOTOWEBINAR

Profesor : Xavier González (Consultor especializado en Reglamentación de Producto en Admixtio Ingredients Consulting y Director de Admicro)



- Licenciado en Bioquímica con master 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.

Descuento adicional 10% para más de dos alumnos de la misma empresa.

Inscripción

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

Período de matrícula: hasta el día 14 de noviembre de 2022.

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.