

OPEN SESSION+LAB DEMO

11 de diciembre
De 10.30 a 12.00 h.

Organiza:



Financiado por:



Esta sesión se enmarca en las actividades de difusión abierta de ITENE que reciben el apoyo de IVACE de la Generalitat Valenciana con Número Expediente: IMAMCA/2023/10

Tecnologías de detección rápida de patógenos en productos y procesos orientadas a la toma de decisiones en la industria alimentaria



11 de diciembre de 2023



De 10.30 a 12.00 h.



Gratuita

Introducción:

La propagación de enfermedades infecciosas debidas a patógenos transmitidos por el consumo de alimentos contaminados supone un riesgo para la salud humana y la economía debido a su impacto en la industria agroalimentaria. La detección precisa y oportuna de este tipo de patógenos es crucial para la prevención y el tratamiento de las enfermedades, así como para la aplicación de medidas de contención de forma precoz.

No obstante, las técnicas analíticas tradicionales, pese a ser fiables, se basan en procedimientos laboriosos y lentos, lo que dificulta de forma sustancial establecer alertas tempranas frente a situaciones críticas, permitiendo cortar la cadena de transmisión antes de que el producto contaminado llegue al consumidor.

Para dar las claves sobre las nuevas tecnologías y tendencias aplicables a la detección de patógenos en la industria alimentaria, ITENE organiza el 10 de noviembre una sesión gratuita que se enmarca en las actividades de difusión abierta de ITENE que reciben el apoyo de IVACE de la Generalitat Valenciana.

Este evento forma parte de una serie de open sessions que surgen con el objetivo de mostrar tanto las tendencias y el contexto en el que nacen las tecnologías desarrolladas por ITENE, como las metodologías aprendidas y resultados de su aplicación a la industria.

Objetivos:

- Analizar los principales retos a los que se enfrentan las empresas para la prevención de riesgos ligada a la exposición humana a patógenos.
- Conocer tendencias tecnológicas para el control de patógenos en la industria.
- Identificar nuevas soluciones para monitorizar la presencia de contaminantes en superficies en contacto con alimentos y garantizar la seguridad del producto hasta su entrega al consumidor.

Dirigido a:

Responsables y técnicos de packaging, sostenibilidad o I+D de empresas de los siguientes sectores:

- Fabricantes de materias primas
- Fabricantes de envase y embalaje
- Fabricantes de productos (envasadores)
- Gran distribución
- Gestores de residuos
- Recicladores de papel y cartón

Diciembre de 2023

Inscripciones en:
www.itene.com

Más información:
Tel: +34 961 820 000
eventos@itene.com

PROGRAMA

11.12.23

- 10.30 – 10.35** **Bienvenida**
Carlos Monerris – Director de Transferencia Tecnológica y Mercado - ITENE
- 10.35 – 09.55** **Bioseguridad e higienización: el gran reto de la industria alimentaria**
Carlos Fito – Gerente del Área Tecnológica de Seguridad y Tecnologías de Monitorización ambiental - ITENE
- 10.55 – 11.20** **Tecnologías para la identificación rápida y eficaz de focos de contaminación en el proceso de producción**
Alejandro Hernández – Responsable de la Unidad Monitorización y Bioanálisis - ITENE
- 11.20 – 11.45** **Tecnología para garantizar la seguridad del producto desde el proveedor al consumidor**
María José Juárez – Técnica de Proyectos en el Área Tecnológica de Seguridad y Tecnologías de Monitorización ambiental - ITENE
- 11.45 – 11.55** **LAB DEMO: Demostración práctica en el laboratorio de casos de éxito**
- Caso BIOTSENS: Desarrollo de biosensores para la detección de hongos filamentosos, Listeria, E.coli y Legionela. **Alejandro Hernández** – Responsable de la Unidad Monitorización y Bioanálisis - ITENE
- 11.55 – 12.00** **Consultas**
Alejandro Hernández – Responsable de la Unidad Monitorización y Bioanálisis - ITENE

Organiza:



Financiado por:



Esta sesión se enmarca en las actividades de difusión abierta de ITENE que reciben el apoyo de IVACE de la Generalitat Valenciana con N° Expediente: IMAMCA/2023/10.

Inscripciones en:
www.itene.com

Más información:
Tel: +34 961 820 000
eventos@itene.com

Diciembre de 2023