



Viernes 28 de marzo de 2025 de 10:00 a 14:00 y
16:00 a 20:00h.
Sábado 29 de marzo de 2025 de 09:00 a 13:00h.
HORA CANARIA

veterinarios

COLEGIO
OFICIAL
DE LAS PALMAS

CURSO

MUESTREO, INTERPRETACIÓN ANALÍTICA Y VIDA ÚTIL EN LOS ALIMENTOS



eiga  estandar: inocuidad
y gestión alimentaria

Ponente



Carlos García Omil

Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Vigo con Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria por la Universidad del País Vasco bajo el itinerario curricular de "Evaluación, Control y Gestión de la Seguridad Química y Microbiológica".

Cuenta con experiencia como investigador en el área de microbiología de los alimentos e inocuidad alimentaria. Ha trabajado en la Administración pública como auditor higiénico-sanitario y de sistemas de autocontrol en el sector HORECA y también como responsable de laboratorio, técnico de calidad e I+D+i en la industria alimentaria (sector de comidas preparadas).

Desde el 2021 trabaja en Estandar: inocuidad y gestión alimentaria ofreciendo servicios de consultoría, auditoría y formación en calidad e inocuidad alimentaria a empresas de diversos sectores (alimentación humana y petfood).

En su práctica profesional, además de realizar auditorías para verificar el cumplimiento de los planes de control analítico bajo distintos estándares, asesora a empresas en el diseño de planes de muestreo y estudios de vida útil utilizando distintos enfoques y herramientas.

Tarifas

Veterinarios Colegiados LP: 120€
Veterinarios Colegios con convenio
(SC de Tenerife y Málaga): 120€
Otros Colegiados veterinarios: 200€
Otros Profesionales: 300€
Estudiantes 4º y 5º (FAVE-ULPGC): 120€
Alumnado anterior formato ONLINE: 120€

* Curso bonificable por la FUNDAE.
Más información en el 986 120 140 y en gestion@eiga-ga.com

Lugar

Presencial: Sede Colegio Oficial de Veterinarios de Las Palmas.

OnLine: A través de plataforma Zoom.

Instrucciones para INSCRIBIRSE: ver última página.

Acreditación: Solicitada acreditación a la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias.



SOBRE ESTE CURSO:

OBJETIVOS:

- Proporcionar criterios para el diseño de planes de muestreo para diversos alimentos.
- Proporcionar criterios para la toma de muestras, su manejo, transporte y conservación.
- Presentar ejemplos típicos de planes de muestreo de alimentos.
- Proporcionar criterios de referencia para la interpretación de los resultados de análisis y describir las principales acciones correctivas a adoptar ante incumplimientos.
- Describir los factores que afectan a la vida útil de los alimentos.
- Presentar distintos enfoques para estudiar la vida útil de los alimentos.
- Proporcionar referencias de consulta.

DIRIGIDO A:

Profesionales de la industria alimentaria: responsables y técnicos de calidad, inocuidad alimentaria e I+D+i; responsables y técnicos de laboratorios de análisis de alimentos; consultores de calidad e inocuidad alimentaria de industrias alimentarias; graduados y licenciados en búsqueda de empleo en el sector de control de la calidad e inocuidad alimentaria; inspectores de sanidad y técnicos de la administración pública que desarrollen su actividad en el ámbito de la inocuidad alimentaria.

CONTENIDOS:

PARTE 1. MUESTREO

- Tipos de planes de muestreo.
- Criterios para el diseño de planes de muestreo de alimentos (incluye casos prácticos).
- Metodologías de muestreo de alimentos y superficies.
- Base legal y orientaciones publicadas.

PARTE 2. INTERPRETACIÓN ANALÍTICA

- Criterios microbiológicos en los alimentos.
- Límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas.
- Límites máximos de biotoxinas marinas.
- Criterios de vigilancia ambiental.
- Principales acciones correctivas ante incumplimientos.
- Base legal y orientaciones publicadas.

CONTENIDOS:

PARTE 3. VIDA ÚTIL EN LOS ALIMENTOS

- Factores que afectan a la vida útil: factores intrínsecos y extrínsecos.
- Métodos de conservación y prolongación de la vida útil.
- Herramientas para la validación de la vida útil.
- Microbiología predictiva.
- Estudios de durabilidad: pruebas directas a tiempo real y pruebas aceleradas (incluye caso práctico).
- Ensayos de desafío o challenge test (incluye caso práctico).
- Marcado de fechas de caducidad y de consumo preferente.
- Base legal y orientaciones publicadas.

¿CÓMO INSCRIBIRTE EN ESTE CURSO?

Para asistir a este curso puedes elegir estas dos vías:

- 1) INSCRIPCIÓN PRESENCIAL (EXTRANET): Directamente a través de tu extranet, yendo al apartado “información” y una vez allí al apartado “formación”.
- 2) INSCRIPCIÓN PRESENCIAL/ONLINE (MAIL): También se podrá hacer la inscripción enviando un mail a auxiliarlp@vetcan.org, identificándose e indicando si se desea modalidad presencial u online.

En este último caso, tras unos días recibirás un mail confirmando plaza.