

## DETECCIÓN, CONTROL Y ELIMINACIÓN DE **BIOFILMS** EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### INFORMACIÓN

Día: 20 de enero de 2011

Lugar: Auditorium, Edificio IRTA B.

Monells (Girona)

Horario: de 9.30 a 16.30 h

### INSCRIPCIÓN

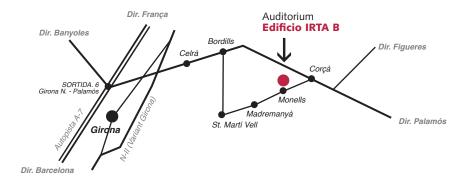
Precio: 100 € (plazas limitadas) Incluye: Inscripción jornada, comida

y documentación.

Itram Higiene: Tel. 93 886 97 33

info@itramhigiene.com

(Reservado el derecho de inscripción)



ORGANIZA:



ECA de l'Empordà

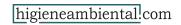








COLABORA:







# DETECCIÓN, CONTROL Y ELIMINACIÓN DE **BIOFILMS** EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Monells, 20 de enero de 2011











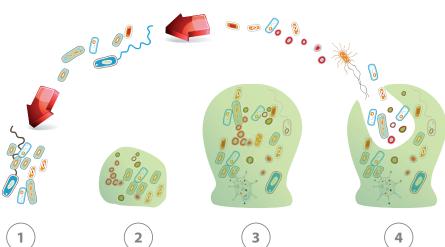
### DETECCION, CONTROL Y ELIMINACION DE **BIOFILMS** EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria plantea actualmente problemas como la adhesión de los microorganismos a las superficies, lo que se conoce como biofilms uno de los campos en el ámbito alimentario más importantes a tratar.

La formación de biofilms no parece estar restringida a ningún grupo específico de microorganismos y hoy se considera que, bajo condiciones ambientales adecuadas, todas las bacterias son capaces de formarlos. Podemos encontrar biofilms en todos los medios donde existan bacterias: en el medio natural, clínico o industrial. Sólo necesitan un entorno hidratado y una mínima presencia de nutrientes.

La presencia de biofilms en la industria alimentaria puede suponer un importante problema tanto tecnológico como de salud pública. Uno de los principales problemas en la industria alimentaria es la supervivencia de microorganismos patógenos o alterantes debido a una desinfección insuficiente de las superficies que están en contacto con los alimentos. Los biofilms formados en las superficies que están en contacto con los alimentos son la principal causa de contaminación del producto final.

En los últimos años se ha estudiado cómo es el biofilm y cómo puede eliminarse.



Jornadas Técnicas

La presente jornada pretende profundizar sobre la problemática que supone la presencia de biofilms en la industria alimentaria brindando la posibilidad de aprovechar el conocimiento y la experiencia de los expertos para que cada uno de los asistentes pueda diseñar sus propias soluciones.

La jornada que presentamos está organizada conjuntamente por la empresa especializada en higiene alimentaria ITRAM HIGIENE, CENTA (Centro de nuevas tecnologías alimentarias), IRTA (Tecnología de los alimentos) i l'Escola Agrària de l'Emporda (DAR Generalitat de Catalunya)

#### **PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

- 10:00 Acreditaciones
- 10:30 Formación de biofilms en la industria alimentaria. Detección de su formación por técnicas rápidas, nuevos enfoques para su control y eliminación.

  Vanessa Montañez Izquierdo. Investigadora del Grupo de Investigación Biorisc-GRISC. Univesitat Autònoma de Barcelona.
- 11:45 Pausa Café
- 12:00 El empleo de sensores de superficie para la detección y control de la contaminación de superficies.

Dr. José Juan Rodríguez Jerez. Profesor titular de Nutrición y Bromatología. Director del Grupo de Investigación Biorisc-GRISC. Universitat Autònoma de Barcelona.

- 13:30 Comida
- 15:00 Eliminación de biofilms con productos enzimáticos.
  Sra. Almudena Calabozo. Responsable de Proyecto I+D. REALCO Bélgica.
- 16:30 Clausura jornada