

Jornadas Técnicas

Estrategias para el diseño y la gestión de la higiene en la industria alimentaria

INFORMACIÓN

Día: 3 de junio de 2010

Lugar: Auditorium, Edificio IRTA B. Monells (Girona)

Horario: de 9.30 a 16.45 h

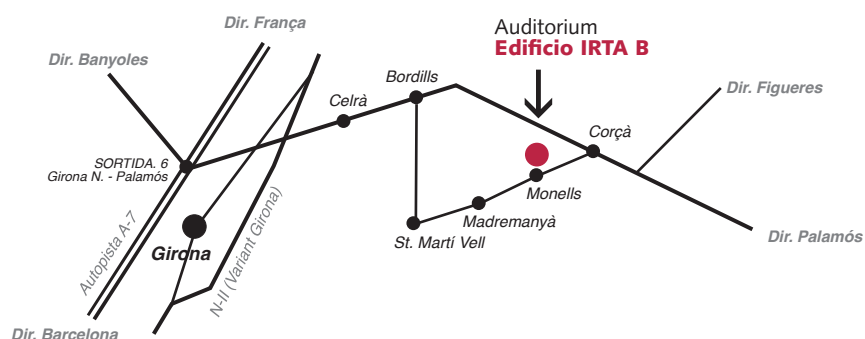
INSCRIPCIÓN

Precio: 100 € (plazas limitadas)

Incluye: Comida, documentación y traducción simultánea.

Itram Higiene: Tel. 902 007 661 | info@itramhigiene.com

(Reservado el derecho de inscripción)



Organiza:



ECA de l'Empordà

Colabora:

higieneambiental.com

Disseny gràfic: estudinord.com



Dr. John Holah,
uno de los mayores
expertos en higiene
alimentaria a nivel
internacional, nos
presenta:

Jornadas Técnicas

Estrategias para el diseño y la gestión de la higiene en la industria alimentaria

Monells, 3 de junio de 2010



ECA de l'Empordà

Estrategias para el diseño y la gestión de la higiene en la industria alimentaria

ITRAM HIGIENE, empresa especializada en higiene alimentaria, conjuntamente con CENTA, IRTA y la Escuela de Capacitación Agraria organizan una jornada técnica centrada en higiene alimentaria.

En esta edición la jornada se centra en las **rutas de contaminación** y el **diseño industrial higiénico**, conceptos esenciales para una buena prevención de los problemas higiénicos y que aportan posibles soluciones para éstos.

Los retos de la seguridad alimentaria, la relación entre alimentación y salud y las exigencias de los consumidores hacen de la higiene alimentaria un término muy amplio y de creciente interés.

Esta jornada pretende ser un lugar de encuentro entre profesionales y técnicos del sector para fomentar la implantación de las Buenas Prácticas Higiénicas y la mejora de la seguridad alimentaria

Para la presente jornada contamos con la participación del Doctor John Holah, uno de los mejores expertos a nivel internacional. Estamos convencidos que las ponencias del doctor Holah nos aportará conocimientos interesantes y prácticos.

En esta ocasión las ponencias se realizarán en inglés con traducción simultánea al español.



Dr. John Holah es desde hace más de veinte años, Jefe del Departamento de Higiene Alimentaria de Campden & Chorleywood Food Research Association en el Reino Unido, y experto del EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group). Su tarea se divide en un 50/50 entre la industria alimentaria y el mundo académico.

Ha realizado auditorias de gestión de la seguridad alimentaria en más de 300 industrias y servicios de catering, implementando la Higiene y las Buenas Prácticas en todos los sectores de la industria alimentaria.

También ha participado en el diseño industrial de más de 150 industrias alimentarias y en el diseño higiénico de equipos industriales. Ha realizado más de 90 publicaciones, con una amplia experiencia como profesor de cursos de formación sobre higiene alimentaria, microbiología alimentaria y diseño de instalaciones y equipos para la industria alimentaria.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

- 9.30 Acreditaciones
- 10.00 *Routes of microbiological and product contamination*
Rutas microbiológicas y contaminación del producto
- 11.45 Pausa-café
- 12.15 *Factory design and layout, including high care/risk areas*
Diseño y distribución de planta, incluyendo áreas de alto riesgo
- 14.00 Comida
- 15.15 *Hygienic design and construction of equipment, including installation and maintenance*
Diseño higiénico y construcción de equipos, incluyendo instalación y mantenimiento
- 16.45 Clausura
- 16.50 Visita guiada a las instalaciones del CENTA (opcional)