

JORNADA

“TÉCNICAS RÁPIDAS DE CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICADAS A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA”

Fecha: 8 de septiembre de 2011.

Lugar de celebración: sede de ANFACO-CECOPECA (Vigo).

Programa

9,00 h	Recepción y entrega de la documentación	
9,15 h	Inauguración	Juan M. Vieites Baptista de Sousa. Secretario General de ANFACO-CECOPECA Carola González Kessler. Secretaría General del Mar (MARM)
PONENCIAS		
9,30 h		Métodos rápidos para el control microbiológico de alimentos Ana María Fuertes. Biomerieux España, S.A.
10,00 h		Screening de residuos de antibióticos en productos de la pesca María José Chapela. Área de Microbiología y Toxinas. ANFACO-CECOPECA
10,30 h		Avances en el Screening de Dioxinas y PCBs en productos de la pesca Gerardo Martínez. Director del Laboratorio de Dioxinas. Universidad de la Coruña.
11,00 h	Pausa-café	
11,30 h		Técnicas rápidas aplicadas al control del mercurio M ^a Ignacia Martín de la Hinojosa. Jefa del departamento de Técnicas Espectroscópicas y Fertilizantes. Laboratorio Arbitral Agroalimentario (MARM)
12,00 h		Aplicación de tecnología NIR en el control de calidad de los productos alimentarios del mar Begoña de la Roza-Delgado. SERIDA, Villaviciosa, Asturias.
VISITA A LOS LABORATORIOS – DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA		
12,30 h		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Detección rápida de patógenos bacterianos. ▪ Screening de residuos de antibióticos en productos de la pesca. ▪ Detección rápida de metales pesados. ▪ Aplicación de tecnología NIR en el control de calidad de los productos alimentarios del mar.
14,30 h	Comida	
16,00 h	Fin de la jornada	
16,00-17,00 h	Continuación de la visita a los laboratorios para los participantes interesados	