

JORNADA DE TÉCNICAS RÁPIDAS DE CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIO APLICADAS A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

Fecha: 8 de septiembre de 2011.

Lugar de celebración: sede de ANFACO-CECOPESCA

Programa

9,00 horas	Recepción y entrega de la documentación	
9,15 horas	Inauguración	Juan M. Vieites Baptista de Sousa. Secretario general de ANFACO-CECOPESCA
Sesión de la mañana		
9,30 horas	Presentación nº 1	<u>Métodos rápidos para el control microbiológico de alimentos.</u> Ana María Fuertes. Biomerieux España, S.A.
10,00 horas	Presentación nº 2	<u>Screening de residuos de antibióticos en productos de la pesca</u> María José Chapela. Área de Microbiología y Toxinas. ANFACO-CECOPESCA
10,30 horas	Presentación nº 3	<u>Avances en el Screening de Dioxinas y PCBs en productos de la pesca</u> Gerardo Martínez. Director del Laboratorio de Dioxinas. Universidad de la Coruña.
11,00 horas	Pausa-café	
11,30 horas	Presentación nº 4	<u>Técnicas rápidas aplicadas al control del mercurio</u> Rosa Álvarez. Laboratorio de Salud Pública de Pontevedra
12,30 horas	Presentación nº 5	<u>Aplicación de tecnología NIR en el control de calidad de los productos alimentarios del mar</u> Begoña de la Roza. SERIDA, Villaviciosa, Asturias.
Visita a los laboratorios		
12,30 a 14 horas	Demostración práctica	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Detección rápida de patógenos bacterianos</u> • <u>Screening de residuos de antibióticos en productos de la pesca</u>
14-15,30 horas	Comida	
15,30 a 17,30 horas	Demostración práctica	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Metales pesados</u> • <u>Aplicación de tecnología NIR en el control de calidad de los productos alimentarios del mar</u>
17,30 horas	Fin de la jornada	