

INSCRIPCIONES E INFORMACIÓN:

Para informarse o confirmar disponibilidad* y datos de pago, puede hacerlo a través de nuestro e-mail: info@itramhigiene.com, o bien en el teléfono: 902 007 661.

*El número de inscripciones es limitado. Itram Higiene se reserva el derecho de admisión.

PRECIO: 150€ por jornada*.

Incluye entrada a la feria BTA, documentación.

*Descuento de 50€ al inscribirse en las dos jornadas.

STAND ITRAM HIGIENE:

Pavellón 6, Nivel 0, Calle E, Stand 537

Bta. 2009

Recinto Gran Vía, Fira de Barcelona



Bta. Pabellones / Pavilions 4 - 6 - 8.00 y 8.01

- | | |
|--|-----------|
| Tecnoalimentaria
Salón internacional de maquinaria y tecnología para la industria y el comercio alimentario en general
International exhibition of machinery and technology for industry and the food and beverage trade in general | 4 - 6 |
| Ingreteco
Salón internacional de productos alimentarios intermedios para la industria alimentaria
International exhibition of intermediate products for the food and beverage industry | 6 |
| Tecnocárnica
Salón internacional de maquinaria, tecnología, equipamiento y suministros para la industria cárnica y afines
International exhibition of machinery, technology, equipment and supplies for the meat and meat products industry | 8.01-8.00 |



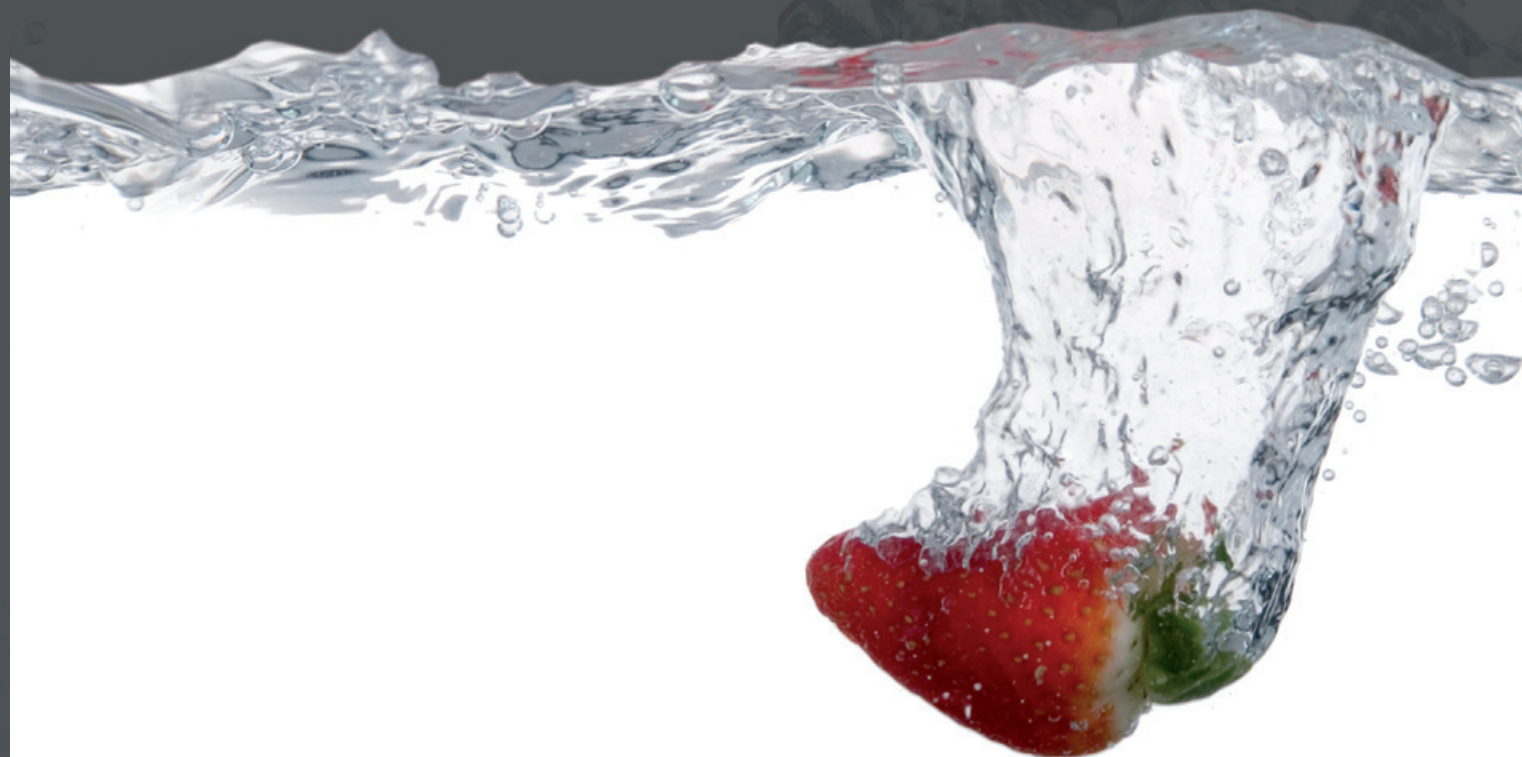
Soluciones globales para
la industria alimentaria

www.itramhigiene.com

Bta.

Barcelona tecnologías
de la alimentación

12 y 14 de Mayo de 2009
Barcelona



Programa Jornadas Técnicas

LA HIGIENE ALIMENTARIA: Costes, riesgos y beneficios

Colaboran:



Organizan:



LA HIGIENE ALIMENTARIA: Costes, riesgos y beneficios

ITRAM HIGIENE, empresa especializada en el ámbito de la higiene alimentaria (fabricación de productos químicos y servicios de asesoramiento y consultoría en higiene), conjuntamente con IRTA y CENTA como centros de investigación, búsqueda y transferencia tecnológica, organizan las presentes jornadas centradas en la Higiene Alimentaria.

Uno de los factores clave en los procesos de fabricación de alimentos y bebidas es la higiene. Para poder garantizar la calidad higiénica de los alimentos se exige desde el examen de las materias primas empleadas hasta la higiene de los equipos con los que entran en contacto durante la producción. Los retos de la seguridad alimentaria, la relación entre alimentación y salud, y las exigencias del consumidor, convierten la higiene y seguridad alimentaria en un término muy amplio y de gran interés para la mayoría de profesionales del sector.

Las presentes jornadas pretenden ser un punto de encuentro entre técnicos y profesionales para fomentar las buenas prácticas higiénicas y contribuir a mejorar la seguridad alimentaria, aumentando el nivel de higiene, optimizando los recursos y garantizando la seguridad del consumidor, los procesos y el medio ambiente.

Un evento de la magnitud de la feria BTA (Barcelona Tecnología Alimentaria) nos ofrece un marco inmejorable para tratar y debatir el tema de la higiene alimentaria, además de poder conocer todas las novedades del sector que se presentan en la feria.

12 de Mayo de 2009

10.00 h Acreditaciones

10.30 h Higiene: Principios, objetivos y beneficios

La higiene alimentaria tiene por objetivo prevenir la contaminación de los alimentos. Incluyen un conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos. La ponencia va encaminada a favorecer el conocimiento de los factores de riesgo que se derivan de la producción de alimentos.

Ponente: Sr. José Juan Rodríguez Jerez

Profesor titular Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Autónoma de Barcelona. Experto en Higiene y Seguridad Alimentaria.

11.45 h Pausa-Café

12.00 h Estrategias de ahorro de agua en la higiene alimentaria

El carácter limitado de los recursos hídricos y el aumento del coste son fundamentos suficientes para comenzar determinados hábitos e implantar medidas que reduzcan el consumo de agua. Las operaciones de limpieza y desinfección son operaciones clave en la higiene alimentaria, sin embargo estas operaciones exigen altos consumos de agua. Desarrollar sistemas eficaces que nos permitan una disminución de los consumos de agua es el objetivo de esta ponencia.

Ponente: Sr. Albert Puxan Lidon

Ingeniero Técnico Químico. Ingeniero Industrial. Master en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Girona. Director Comercial de MIMASA.

13.15 h Final

14 de Mayo de 2009

10.00 h Acreditaciones

10.30 h Riesgos y repercusiones de las malas prácticas de higiene

Evitar los riesgos o minimizar la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud. Los riesgos de contaminación existen durante todo el proceso y la comercialización de un alimento y comprometen la salubridad del alimento, del consumidor y la continuidad de la propia empresa productora.

Ponente: Sr. José Juan Rodríguez Jerez

Profesor titular Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Autónoma de Barcelona. Experto en Higiene y Seguridad Alimentaria.

11.45 h Pausa-Café

12.00 h Auditoría de higiene. ¿Qué es y en qué consiste?

Comprobar y supervisar la eficacia de los procedimientos y métodos establecidos. Debemos determinar si las actividades y resultados se corresponden con los planes previstos y si estos se aplican de manera eficaz.

Ponente: Sra. Meritxell Torrent i Hidalgo

Ingeniera Técnica Agrónoma. Tecnóloga de alimentos. Responsable del Área de Formación y Auditorías Internas de la consultora 100ª Seguretat i Innovació Alimentària, desde 2005. Auditora interna de Calidad, certificada por EAE Lloyd's Register.

13.15 h Final