

CONTROL DE VIRUS Y PATÓGENOS PSICRÓFILOS EN PRODUCTOS DEL MAR

Vigo, 14 de septiembre de 2017

- 09:00 – 09:30 h.** Entrega de documentación.
- 09:30 – 09:40 h.** Bienvenida y presentación de la Jornada.
Dña. Ana M^a Fuertes. Responsable de Marketing. bioMérieux Iberia.
- 09:40 – 10:20 h.** Prevalencia y viabilidad de la bacteria *Listeria monocytogenes* en productos de la pesca congelados. Situación actual.
Dña. María López Gayol. Supervisora del Área de microbiología del CAMM.
D. Jorge Luis García López. Analista del Área de biología molecular del CAMM.
- 10:20 – 11:00 h.** Riesgos alimentarios: virus en alimentos.
Dra. Gloria Sánchez. Científico titular del CSIC.
- 11:00 – 11:45 h.** Solución bioMérieux para el control de virus en alimentos.
Dra. Ana Isabel Mata Martín. Food Market Manager. bioMérieux Iberia.
- 11:45 – 12:15 h.** CAFÉ – DESCANSO.
- 12:15 – 13:00 h.** Situación e importancia del control de virus en alimentos. Visión AECOSAN.
Dña. Ana Lorena Solar de Frutos. Área de Riesgos Biológicos de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria. AECOSAN.
- 13:00 – 13:15 h.** *Cierre de las ponencias con la intervención del Director Técnico de Conxemar.*
- 13:15 – 14:15 h.** *Mesa redonda: los virus como riesgo emergente en productos de la pesca y la acuicultura.*
Moderador: Dr. Jesús López Romalde. Director del CIBUS.
- 14:15 h.** CLAUSURA y CÓCTEL.



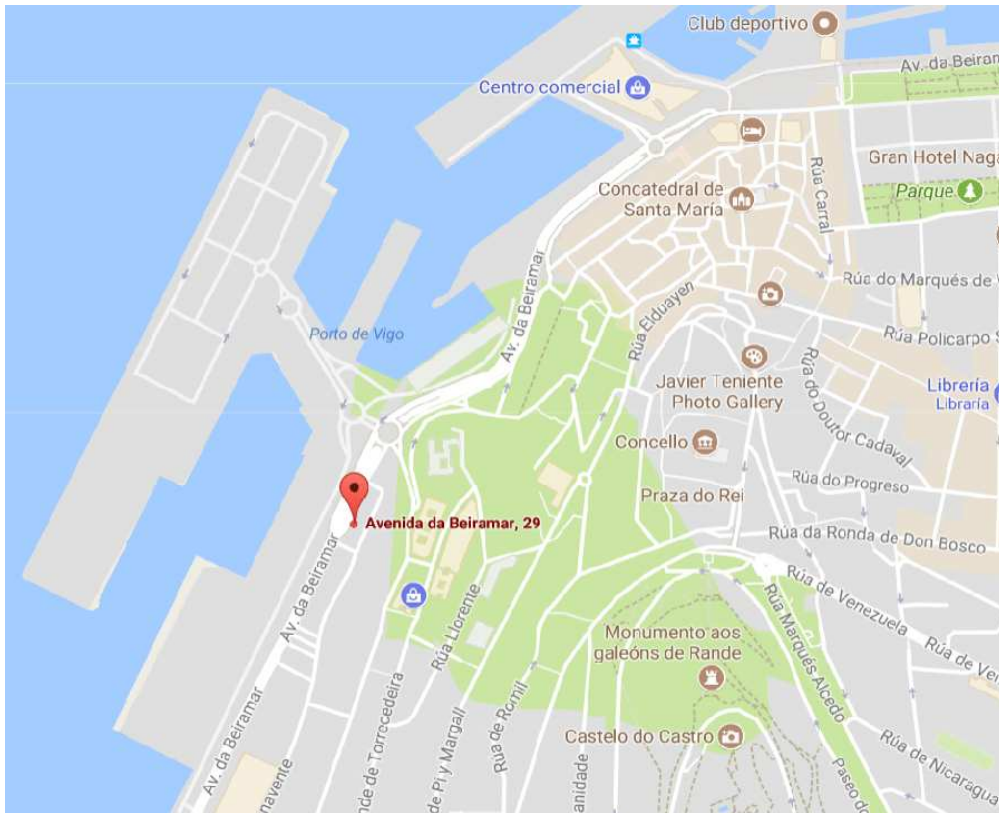
CENTRO ANALÍTICO MÍGUEZ MUÍÑOS





Datos del lugar de celebración:

Sede central CONXEMAR
C/ Avda. Beiramar, 29 – 36202 VIGO



CENTRO ANALÍTICO MÍGUEZ MUIÑOS



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MAYORISTAS, TRANSFORMADORES,
IMPORTADORES Y EXPORTADORES DE PRODUCTOS
DE LA PESCA Y ACUICULTURA