



# Introducción a la Microbiología predictiva aplicada en alimentos

5 de octubre de 2022  
de 9:30 a 14:00

## Características del curso

En este curso síncrono y virtual de 4 horas de duración se presenta a modo de píldoras informativa los fundamentos de la microbiología predictiva aplicada a alimentos.

## Destinatarios

Dirigido a evaluadores y gestores de riesgos microbiológicos, auditores de calidad y seguridad alimentaria, consultores y responsables de calidad de empresas. Personal de la administración sanitaria en tareas de inspección y control de alimentos.

La inscripción se puede realizar a través del siguiente formulario:

<https://forms.office.com/r/BFGsdZrWEB>.

La participación en el curso, con el consiguiente certificado, tiene un coste reducido para **socios** de Food for Life-Spain de **80 Euros + 21% IVA** y para los **no-socios** de Food for Life-Spain de **200 Euros + 21% IVA**. **El número de plazas es limitado**.

Para cualquier duda, por favor, contactar con Juan Martínez ([j.martinez@fiab.es](mailto:j.martinez@fiab.es)).

## Profesorado

El curso será impartido por doctores especializados en microbiología predictiva, miembros del grupo de investigación AGR-170 (Hibro) de la Universidad de Córdoba, con reconocida experiencia en el ámbito de la microbiología predictiva y en su aplicación al Análisis de Riesgos y coordinado por Profa. Rosa María García Gimeno

## Programa

- Introducción y conceptos básicos de la Microbiología predictiva. 1h (T) *Guiomar Denisse Posada Izquierdo*
- Aplicación de microHibro para la gestión de riesgo microbiológico en alimentos. 1 h (T+P) *Fernando Pérez Rodríguez*
- Uso de modelos predictivos relacionados con la estimación de vida útil. 1h (T+P) *Antonio Valero Díaz*
- Aplicación de la microbiología predictiva en el sistema APPCC. 1h (T+P) *Elena Carrasco Jiménez*

## Interés del curso

La microbiología predictiva es un área de la microbiología de los alimentos que estudia las respuestas microbianas frente a factores medioambientales bajo condiciones controladas y definidas. Estas respuestas son cuantificadas y resumidas mediante ecuaciones matemáticas que, mediante interpolación, pueden predecir el comportamiento microbiano bajo nuevas condiciones. Esta herramienta se está empleando ya en los sistemas APPCC, en el desarrollo de nuevos productos y en la Evaluación Cuantitativa del Riesgo Microbiano en alimentos (ECRM). Esta última aplicación está cobrando una importancia crucial, pues los resultados derivados de la misma constituirán la base para la toma de decisiones en materia de seguridad alimentaria (Gestión de Riesgos) como refleja el Reglamento CE 2073/2005. Asimismo, el Reglamento 178/2002 propone el Análisis de Riesgos como base para la legislación alimentaria, donde la aplicación de modelos es decisiva.



UNIVERSIDAD  
DE  
CÓRDOBA