

## Conferència online: VALIDACIÓ DE PROCESSOS: ELS EMBOTITS CRUS CURATS

---

### **Bases i estratègies per garantir la seguretat alimentària dels embotits cru curat-madurats:**

La seguretat microbiològica dels embotits crus curats-madurats requereix d'estratègies combinades en relació a condicions de fermentació-maduració i/o l'aplicació d'intervencions addicionals que garanteixin l'eliminació o una reducció suficient de possibles patògens, els més rellevants Salmonella i Listeria monocytogenes. La presentació mostrarà quins factors poden contribuir a aquesta reducció, així com la importància de la validació de l'eficàcia dels processos d'elaboració en el marc de l'APPCC.

### **Monitorització del procés d'assecat a través d'una metodologia analítica no invasiva:**

Les condicions en que es desenvolupa el procés d'assecat afecten a la distribució del contingut d'aigua i a l'activitat d'aigua interna del producte carni. És important *la validació del procés d'assecat i de l'assecador per garantir la seguretat alimentària tant del procés d'assecat com de tot el lot de producte de l'assecador*. Així mateix, la disponibilitat d'eines de monitorització de paràmetres relacionats amb la seguretat alimentària pot ajudar a minimitzar els riscos en seguretat alimentària en la producció de productes carnis assecats.

### **Destinataris**

---

Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar a l'àmbit de la qualitat i la seguretat alimentària.

Tècnics i consultors encarregats de la qualitat i de la seguretat alimentària.

Professionals, en general, del sector de l'alimentació interessats per la seguretat alimentària.

### **Formadors**

---

**Ponent: Anna Jofré i Fradera.** Investigadora del Programa de funcionalitat i seguretat alimentàries de l'IRTA

**Ponent: Josep Comaposada Beringues.** Investigador del Programa de qualitat i tecnologia alimentàries de l'IRTA

### **Dades**

---

Data	Dilluns 19 de setembre de 2022
Horari	18.00 a 19.30 h. (aprox.)
Lloc de realització	Presentació online

### **Preus**

---

Assistència gratuïta per als socis, veterinaris col·legiats, membres de l'ACCTA, col·legiats del CODINUCAT, estudiants i aturats. Cal inscripció prèvia.

Preu per als no socis: 15 €

---

## Inscripció i pagament

---

A través de la nostra web: [www.avhic.com](http://www.avhic.com)

### Observació

Si et vols inscriure al curs i vols rebre la factura corresponent a nom d'una empresa o administració, cal que segueixis aquestes indicacions.

Posa't en contacte amb AVHIC ([avhic@avhic.cat](mailto:avhic@avhic.cat)) per saber si hi ha places disponibles.

Un cop confirmada la disponibilitat de plaça, l'empresa o l'administració ha de fer una transferència de l'import corresponent al curs o activitat (en el correu electrònic t'indicarem el número de compte). Si ets soci, encara que pagui l'empresa, es conservarà el preu de soci.

En el concepte de la transferència cal indicar el nom de l'activitat així com el nom i cognoms de la persona que s'inscriu.

S'ha d'enviar el justificant del pagament a [avhic@avhic.com](mailto:avhic@avhic.com) i especificar en el correu les dades fiscals.

Un cop l'import consti al compte bancari d'AVHIC la inscripció es farà manualment des de la secretaria tècnica i s'enviarà la factura corresponent.

---

[avhic@avhic.com](mailto:avhic@avhic.com) · [www.avhic.com](http://www.avhic.com)