

“Riesgos Microbiológicos: Desafíos para la Industria de Berries”



Viernes 31 de mayo / Hotel Casino Talca

Proyecto: Diseño de un Protocolo de Monitoreo y Control de Riesgos Asociados a Norovirus y Hepatitis-A en la Cadena Productiva de Berries. CORFO 16BPE-62273

PROGRAMA

09:30-10:00 / **Acreditación**

10:00-10:40 / “Sistema de control de inocuidad en productos hortofrutícolas primarios de exportación: componentes y nuevos enfoques asociados a los riesgos microbiológicos”

Alejandra Aburto P. / Departamento Regulación y Control de Insumos y Productos Silvoagrícolas. Servicio Agrícola y Ganadero.

10:40-11:20 / “Virus entéricos en aguas y alimentos asociados a brotes en Chile: 2010-2017”

Viviana Cachicas / Microbiología de Alimentos. Instituto de Salud Pública de Chile.

11:20-12:00 / “Diseño de un Protocolo de Monitoreo y Control de Riesgos Asociados a Norovirus y Hepatitis-A en la Cadena Productiva de Berries”

José Luis Palacios / Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Santiago de Chile.

Cupos limitados

Inscripciones a: teresa.figueroa@usach.cl
2-27184502

Hotel Casino

Avenida Circunvalación Oriente 1055
Talca

EJECUTAN



UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE

APOYAN

