



LEARTIKER
Lea Artibai Berrikuntza Gunea
Esperantza Eraikina
Enpresa Aretoa (lehen solairua)
Xemein etorbidea 12
48270 Markina-Xemein
Teléfono: 979 700 759



**INSCRIPCIONES
GRATUITAS EN:**

www.christeyns.com/es-es
Recepción de solicitudes:
Hasta el 4 de mayo de 2022
Duración: 3,75 horas
Horario: 10.00 h a 13:45 h
Destinatarios: Profesionales del sector

JORNADA TÉCNICA

6 de mayo de 2022

**EXCELENCIA, BIOFILMS
E HIGIENE SOSTENIBLE:
GRANDES RETOS
DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

SEGURIDAD ALIMENTARIA

HIGIENE 4.0 EN BUSCA
DE LA EXCELENCIA

PATÓGENOS Y RESISTENCIA
A LOS DESINFECTANTES

BIOFILMS Y CONTROL DE HIGIENE

ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA

HIGIENE SOSTENIBLE

ORGANIZAN:


CHRISTEYNS




CHRISTEYNS


ELHITEK
ELIKADURA ETA HIGIENE TEKNIKARIAN


esneki
ZENTROA Leartiker


Leartiker
MEMBER OF BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE


ELHITEK
ELIKADURA ETA HIGIENE TEKNIKARIAN


esneki
ZENTROA Leartiker


Leartiker
MEMBER OF BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE



HIGIENE SOSTENIBLE

HIGIENIZACIÓN EFICIENTE Y RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

CHRISTEYNS organiza esta jornada técnica en la que se abordarán tres conceptos clave para la industria alimentaria: la higiene sostenible, los biofilms y la excelencia en el servicio.

Distintas ponencias nos ayudarán a comprender mejor aquellos aspectos implicados relacionados con la seguridad alimentaria. Así, se abordarán aspectos las técnicas para el control de alérgenos con el fin de evitar contaminaciones cruzadas así como la resistencia de los patógenos a los desinfectantes. También se presentarán las novedades en cuanto a herramientas de control de higiene permiten de una

forma sencilla y rápida la detección de contaminación en las superficies, así como la existencia de biofilms.

Otro de los aspectos que se abordará en la jornada es la excelencia en el servicio como valor añadido de la industria con sus clientes a través de programas como el Servicio de Higiene Integral de CHRISTEYNS que ha sido certificado por SGS. La sostenibilidad y la optimización de recursos también tendrá lugar en esta jornada que se cerrará con una mesa redonda en la que se expondrán diferentes casos prácticos.

9:30	10:00	10:10	10:35	10:55	11:15	11:35	12:00	12:25	12:50	13:30
Recepción y entrega de documentación	APERTURA	ESTADO DE LA CUESTIÓN. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA HOY EN DÍA	HIGIENE 4.0 HACIA LA EXCELENCIA EN EL SERVICIO SHI	PATÓGENOS Y RESISTENCIA A LOS DESINFECTANTES	BIOFILMS Y CONTROL DE HIGIENE. CUANDO EL TIEMPO JUEGA UN PAPEL FUNDAMENTAL	 Pausa Café	¿QUÉ PASA CON LOS ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA? PROTOCOLOS DE CONTROL. ALLERGEN DEFENSE	HIGIENE SOSTENIBLE. CUANDO MENOS ES MÁS	CASOS PRÁCTICOS. MESA REDONDA	 Clausura Aperitivo
	Joan Estornell. CHRISTEYNS Food Marketing Manager	Lorena Zudaire. Responsable de Área Centro Tecnológico LEARTIKER	Pedro Pozuelo. Subdirector departamento Servicio al Cliente Food de CHRISTEYNS España. Juan José Canet. Subdirector departamento Servicio al Cliente Food de CHRISTEYNS España.	Fernando Lorenzo. Director de Innovación y Calidad de CHRISTEYNS España.	Maria Escrivá. Delegada de zona departamento de Servicio al cliente Food de CHRISTEYNS España.		Pedro Pozuelo. Subdirector departamento Servicio al Cliente Food de CHRISTEYNS España.	Juan José Canet. Subdirector departamento Servicio al Cliente Food de CHRISTEYNS España.	CHRISTEYNS	

