



**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](http://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**





# 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	

