

Jornada técnica:

Potencial uso de
compuestos de origen
vegetal de residuos o
destríos como inhibidores
de crecimiento de
patógenos alimentarios

28 de Mayo 2024

10:30-13:30

Sala de grados Nº2

(Edificio de Gobierno)

Campus de Rabanales

Universidad de Córdoba



UNIVERSIDAD
DE
CÓRDOBA



Universidad
Zaragoza



ENZOCEM



OTRI

Descripción: Esta Jornada Técnica, buscan dar difusión a los resultados de las investigaciones del proyecto UC♀-Impulsa y de las actividades que se llevan a cabo en otros centros de investigación que podrían ser de gran interés para el sector lácteo, especialmente del mundo quesero. Se pretende exponer diferentes enfoques sobre higiene y calidad de quesos frescos. El objetivo principal del proyecto UC♀-Impulsa fue evaluar el potencial uso de compuestos de origen vegetal con capacidad inhibidora de patógenos alimentarios en alimentos listos para su consumo “como los quesos frescos” y que pueden llegar a representar un elevado riesgo sobre la salud, en elaboraciones artesanales de productos lácteos, las directrices que han centrado el proyecto estaban alineadas en alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible, Principalmente el **ODS 5** de igualdad de género así como otros como ODS: **1, 2, 3, 8, 12, 13,17**.

Destinatarios: Empresas del sector agroalimentario, profesionales del sector, cooperativas, fundaciones y asociaciones del sector lechero, especialmente del mundo quesero.

Inscripciones: Jornada presencial y gratuita

<https://www.uco.es/transferecia/inscripcion-eventos>

Organizadoras:

Rosa Maria Garcia Gimeno y Guiomar Denisse Posada Izquierdo

Agradecimientos:

UCO- Plan Propio de Investigación UC♀-Impulsa (Proyecto: PUCOVRDICPA)

UCO-Plan Propio de Cooperación Internacional (Quesos MANABITAS)

UCR- RED IBERLACT

UTM-BECAS Ayudas Economicas para estudios de Doctorados

Quienes somos: Somos un grupo de investigadoras e investigadores multidisciplinar que formamos parte de diversas instituciones nacionales e internacionales (UCO, CSIC, UCR, UTM, UNIZAR, CICAP), que trabajamos en desde diferentes perspectivas en sustancias antimicrobianas, aumento de la vida útil, higiene y calidad de alimentos, microbiología predictiva y evaluación cuantitativa de riesgos microbiológicos en alimentos.

Programa:

10:30-11:00 Presentación del proyecto UC♀Impulsa y de Redes de Investigación. Prof. Alejandro Rodríguez (Director General de Transferencia y de la OTRI), Profa. Rosa Maria Garcia Gimeno (Catedrática en Bromatología y Tecnología de los Alimentos), Dra. Guiomar Denisse Posada Izquierdo (IP, Proyecto UC♀Impulsa).

11:00-11:30 Fundamentos y principios de la seguridad e inocuidad alimentaria en el sector quesero. Radami Zambrano (Investigador de Universidad Técnica de Manabí-Ecuador). Medidas para el control microbiológico en la Industria Quesera: Casos Prácticos (Antero Manuel Murillo, CICAP Coordinador BOX)

11:30-12:00 Café

12:00-12:45 Aplicación de técnicas innovadoras para la inhibición bacteriana en quesos frescos (Maria Jose Cardoso, Investigadora UCO y Aislamientos e identificación de microorganismos en quesos Verónica Romero Gil, (CSIC).

12:45-13:30 Protegiendo la salud con naturaleza: potencial de los aceites esenciales como antimicrobianos en quesos Dr. Diego García Universidad de Zaragoza