



HONGOS EN LA INDUSTRIA

“UNDERSTANDING FUNGI CONTAMINATION IN INDUSTRIAL ENVIRONMENTS”

Este taller presenta una introducción a los grupos de hongos más conocidos en la industria de alimentos, farmacéutica o dispositivos médicos. Se discutirá sus características de reconocimiento, su impacto y que podemos hacer cuando son detectados.

Temas a discutir:

- Qué son los hongos y los grupos más frecuentes en ambientes de producción.
 - Ambientes hospitalarios
 - Industrias de alimentos
 - Farmacéutica o de dispositivos médicos
- Características por la cual los podemos identificar.
- Métodos y medios (sustratos) de aislados en ambientes industriales.
- Qué indica la presencia de hongos y contajes en un ambiente de producción.
- Elementos que debemos evaluar para poder erradicar o mantener en control cuando se detecta una no conformidad del proceso
- Factores que debemos evaluar y monitorear para evitar niveles fuera de control.
 - Factores externos al proceso
 - Factores dentro del proceso
- Sistemas utilizados comúnmente para su identificación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Fecha: Sábado, 18 de Febrero de 2017

Hora: 9:00 am – 4:00pm

Precio: \$99

Lugar: Condominio Ponciana Oficina 2E-Calle Marina, Ponce

E-mail: info@treconpr.com / info@biobusinessresearch.net