

AGENDA

- 9.30h** **Bienvenida y presentación de la jornada**
Esther Zamora - Food Strategic Market Manager en BIOMÉRIEUX IBERIA
- 9.45h** ***Salmonella*: principales claves para proteger la cadena alimentaria**
Laura Montoro - Coordinadora de movilidad en la Universidad CEU Cardenal Herrera
- 10.30h** **Programa de vigilancia de resistencias antimicrobianas en cepas de *Salmonella* en animales de producción**
José Luis Saéz Llorente - Subdirector General adjunto de Sanidad, Higiene Animal y Trazabilidad en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- 11.00h** ***Salmonella* en la cadena alimentaria: alertas e impacto**
Miguel Ángel Pavón - Iberia Food Safety & Quality Solution Manager en BIOMÉRIEUX IBERIA
- 11.30h** ***Salmonella*: desafíos y estrategias en la industria alimentaria**
Jorge de las Heras - Director de calidad en EMCESA
- 12.00h** ***Salmonella*: aunque venga de la granja no tiene por qué llegar a tu mesa**
Jon Basagoiti - Director Científico en El Enemigo en tu cocina. Formador, consultor y auditor de Seguridad Alimentaria y de Calidad
- 12.30h** **COFFEE BREAK**
- 13.00h** ***Salmonella* sin secretos: calidad alimentaria en la era genómica**
Javier Gamboa - Director Técnico del Laboratorio de Vitoria-Gasteiz de Mérieux NutriSciences. Responsable del área de ensayos moleculares
- 13.30h** **Uso de herramientas genómicas para control de *Salmonella spp.* en la industria alimentaria**
Laura García - BDM de Augmented Diagnostics en BIOMÉRIEUX IBERIA
- 14.15h** **Implementación de una herramienta molecular rápida y flexible dentro de un programa de control de *Salmonella spp.***
Alfredo Corujo - Director laboratorio en Masterlab Nutreco Animal Nutrition Iberia
- 14.45h** ***Salmonella* bajo vigilancia: prevención con visión de futuro**
Yolanda Torres - Experta en microbiología aplicada en KERSIA
- 15.15h** **FIN DE LA JORNADA**
- 15.30h** **CÓCTEL**

