





25 FEBRERO



Zoom

TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA La Listeria monocytogenes, uno de los mayores peligros para la seguridad alimentaria. es el tema elegido para el nuevo seminario.

La jornada ofrecerá una visión general de los alimentos contaminados y de los casos más actuales de listeriosis, destacando las características del patógeno que influyen en su comportamiento, propagación y persistencia en los entornos, y centrándose en las herramientas disponibles para tratar de prevenir, controlar y reducir el riesgo.

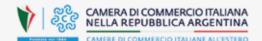
Disertante



Dra. Valentina Bernini

Profesora (SSD AGRI-08/A – "Microbiología agrícola, alimentaria y ambiental") en el Depto, de Ciencias Alimentarias y Farmacéuticas de la Universidad de Parma, donde obtuvo su licenciatura y doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Sus principales temas de investigación son la microbiología láctea, la caracterización de bacterias lácticas, las fermentaciones lácticas para la recuperación y valorización de residuos y subproductos agroindustriales, el estudio del comportamiento de microorganismos patógenos y alterantes en alimentos y procesos productivos, y las validaciones microbiológicas de productos y procesos.

Es delegada del rector de la Univ. de Parma para las Relaciones con América Latina, en el ámbito de las Relaciones Internacionales y Movilidad, y directora del Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (M.I.T.A.).











INSCRIBITE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar Celular y WhatsApp: +54 925 3263 8036

mita.com.ar |

