



3MSM Health Care Academy

3M Food Safety Webinar Series

Miércoles 13 Junio 2018

9:00 am – 10:00 am (hora de Chile)

Riesgos para la salud neonatal: Cronobacter y Salmonella en la fórmulas infantiles

Los patógenos Cronobacter y Salmonella presentan riesgos para la salud neonatal a través de la contaminación de fórmulas infantiles en polvo. Si bien la Salmonella es un patógeno bacteriano bien reconocido que lleva muchos años investigándose, todavía puede causar brotes multinacionales importantes a través de las fórmulas infantiles en polvo. En contraste, el Cronobacter es un patógeno bacteriano emergente reconocido como causante de infecciones potencialmente mortales a través del consumo de fórmula infantil contaminada, sin embargo, los métodos de detección convencionales pueden confundirlo con otras Enterobacterias.

Únete a 3M Food Safety y al Prof. Steve Forsythe, asesor internacional de seguridad alimentaria y experto mundial en Cronobacter en este interesante seminario web. Después de la presentación, responde tus preguntas en vivo en una sesión interactiva de preguntas y respuestas con el Prof. Forsythe.

Haz click en el siguiente enlace para obtener más información y para registrarte en línea:
<https://onlinexperiences.com/Launch/QReg/ShowKey=51862>

El seminario web también estará disponible para su visualización on-demand utilizando el enlace de arriba



Ponente: Prof. Steve Forsythe, Asesor Internacional de Seguridad Alimentaria

- Director de Estudios para 30 estudiantes de PhD.
- 26 años como Profesor de Microbiología en la Universidad de Nottingham Trent
- Publicaciones ~ 120 artículos revisados por pares, de los cuales 80 están son acerca de Cronobacter y organismos relacionados
- Asesor de la FAO-OMS sobre la alimentación microbiológicamente segura para lactantes
- Autor de “The Microbiology of Safe Food” (2da edición)