



XI Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición

6 DE MARZO DE 2014. MADRID



“ESCUCHANDO AL CONSUMIDOR,
GENERANDO CONFIANZA ”

Organiza:





XI Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición

6 DE MARZO DE 2014. MADRID



ESCUCHANDO AL CONSUMIDOR, GENERANDO CONFIANZA

En la era de las tecnologías digitales, la relación entre empresas y consumidores en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición ha adquirido una relevancia fundamental. En el congreso analizaremos esta comunicación tanto en redes sociales como en medios de comunicación tradicionales, con especial énfasis en la información de los productos conforme al nuevo reglamento 1169/2011. Además, conoceremos las tendencias en dietas alimentarias -focalizadas en ofrecer alimentos cada vez más saludables-, y cómo valora la EFSA los nuevos riesgos biológicos. En el ámbito de la innovación, conoceremos los nuevos materiales de envase y el funcionamiento de la Red de Campus de Excelencia en Innovación Alimentaria. También veremos los últimos avances en los sistemas de prevención y autocontrol a través de ejemplos relevantes de fabricante y distribuidor, así como la actuación de la Administración en su seguimiento.

¿POR QUÉ ASISTIR?

- La seguridad alimentaria requiere un entorno de colaboración entre sus interlocutores.
- Analizaremos las novedades técnicas y científicas en seguridad alimentaria y nutrición.
- Podrá conocer las mejores experiencias en el sector
- Participará en un foro de debate con las empresas y administraciones públicas.
- Trataremos los nuevos requisitos legislativos.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Empresas de la Industria y la producción:

Directores de las Áreas de Calidad, Seguridad Alimentaria, Innovación, Nutrición y Legal.

Empresas de Distribución y Horeca:

Directores de las Áreas de Calidad y Responsables de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Administraciones Públicas:

Responsables de la Gestión de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

TARIFAS DE INSCRIPCIÓN

Asociados:

- INDIVIDUAL: 385 € + IVA / ASISTENTE
- GRUPOS: 295 € + IVA / ASISTENTE

No asociados:

- INDIVIDUAL: 650 € + IVA / ASISTENTE

LAS EMPRESAS DEL COMITÉ DE AECOC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

AHORRAMAS · ALCAMPO · GRUPO BIMBO · CAMPOFRÍO · COCA COLA · CONSUM · DANONE · GRUPO DIA · EL CORTE INGLÉS · COMPASS GROUP · GRUPO CARREFOUR · GRUPO EL ÁRBOL · GRUPO EROSKI · GRUPO IFA · GRUPO LECHE PASCUAL · GRUPO PESCANOVA · MERCADONA · MIQUEL ALIMENTACIÓ · NESTLÉ ESPAÑA · LACTALIS PULEVA · SABECO · PEPSICO IBERIA · DEOLEO · UNILEVER ESPAÑA

9.30h. Café de Bienvenida
10.00h. Inicio de la Jornada

INAUGURACIÓN

Ángela López de Sá Fernández, Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)

RIESGOS Y OPORTUNIDADES EN LA COMUNICACIÓN CON EL CONSUMIDOR EN LA ERA DE LAS REDES SOCIALES

La comunicación entre las empresas y los consumidores ha evolucionado de forma importante en los últimos años. Una sociedad cada vez más exigente y participativa, combinada con la revolución tecnológica en los medios de comunicación nos ha llevado a un nuevo entorno que no podemos obviar. ¿Qué nos demandan los consumidores? ¿Hasta dónde llega el potencial de los nuevos medios de comunicación? ¿Cuál es el papel de las empresas en este nuevo entorno?

La comunicación de beneficios y riesgos alimentarios en el entorno 2.0

Jordi Prades Tena. Project Manager de CÁTEDRA INTERNACIONAL URV/REPSOL DE EXCELENCIA EN COMUNICACIÓN

Interactuando con el consumidor. La experiencia de Campofrío
José Antonio Bernabé. Director de calidad de CAMPOFRÍO

LAS NOVEDADES DE EFSA EN LOS RIESGOS BIOLÓGICOS

Los riesgos biológicos representan aproximadamente la cuarta parte de las notificaciones que se publican en la Red Europea RASFF (El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos). Su notable impacto en los productos frescos y su relevancia mediática les convierten en temas especialmente sensibles de cara a nuestros consumidores. ¿Cómo trabaja EFSA para anticiparse a estos nuevos riesgos? ¿Cuál es la situación actual en cuanto a nuevos riesgos biológicos?

Antonio Martínez López. Profesor de Investigación del CSIC EN VALENCIA

PAUSA NETWORKING

IMPLANTANDO LOS NUEVOS REQUISITOS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR. RETOS Y DIFICULTADES

Quedan solamente 9 meses para que entre en vigor el reglamento 1169/2011 de información alimentaria al consumidor. Su aplicación requiere de las empresas una importante inversión de tiempo y dinero, tanto en la obtención e intercambio de datos como de cambios de etiquetado. Sin embargo, todavía hay aspectos de la nueva normativa poco claros. ¿Cómo interpretamos a fecha de hoy los requisitos? ¿Qué aspectos quedan todavía por definir? ¿Cómo implantar los puntos más conflictivos?

Estado actual y novedades del Reglamento 1169/2011 de información al consumidor

Almudena Rollán. Jefa de servicio en la subdirección general de gestión de riesgos alimentarios de AECOSAN

Implicación de los Nuevos Requisitos en la Industria Alimentaria
Montserrat Prieto. Directora de derecho alimentario de FIAB

Implicación de los nuevos requisitos en el sector distribución
Aurelio del Pino. Director general de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados -ACES

Las opiniones expresadas por los ponentes y participantes en el evento son propias y de la exclusiva responsabilidad de quienes las realicen y no constituyen ni pretenden constituir el reflejo de la opinión de AECOC ni de sus miembros. Programa sujeto a posibles cambios ajenos a la organización.

¿HACIA DÓNDE EVOLUCIONAN LAS DIETAS ALIMENTARIAS?

Los consumidores nos solicitan disponer de alimentos cada vez más saludables. Sin renunciar a las características organolépticas los operadores deben mejorar continuamente los perfiles nutricionales de los productos. Sin embargo no debemos perder de vista que lo esencial es el global de la dieta alimentaria. ¿Tiene claro el consumidor esta diferencia? ¿Qué está pasando actualmente con las dietas y por qué? ¿Cómo trabajar en esta línea? Para aportar un poco de luz a este punto, veremos de dónde venimos, dónde estamos y hacia dónde nos dirigimos en este ámbito.

M^a Carmen Vidal. Catedrática de Nutrición y Bromatología de la FACULTAD DE FARMACIA DE LA UB, CAMPUS DE LA ALIMENTACIÓN DE TORRIBERA

ALMUERZO

LA NECESIDAD DE INNOVAR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN. ¿HACIA DÓNDE VAMOS?

Para poder dar respuesta a las nuevas necesidades en seguridad alimentaria y nutrición es necesario impulsar la innovación en este ámbito, tanto en productos, materiales como procesos. Los materiales de envase van tomando un protagonismo cada vez mayor. ¿Cuáles son las principales líneas de trabajo para el desarrollo de nuevos envases? ¿Cómo podemos participar en proyectos de innovación de ámbito europeo con el fin de mejorar la seguridad alimentaria de nuestros productos?

Bloque patrocinado por



Nuevos materiales de envase

Laura Valle. Responsable Oficina de materiales en contacto con alimentos y cosméticos de ITENE.

Red de campus de excelencia en innovación alimentaria (BIOTIC)

Emilio Martínez de Victoria. Catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada. Presidente del Comité Científico de AECOSAN

LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EVOLUCIONAN. MÁS EFICACIA EN LA IMPLANTACIÓN Y EL SEGUIMIENTO

La permanente aparición de nuevos peligros, una mayor capacidad de detección y los crecientes niveles de exigencia de los consumidores hacen necesaria una continua mejora de los sistemas de garantía en seguridad alimentaria.

Bloque patrocinado por



¿Cómo controlan actualmente las Administraciones públicas la eficacia de los autocontroles? ¿Cuáles son los últimos avances en los sistemas de control de fabricantes y distribuidores?

El seguimiento por parte de la Administración

Dolores Coll. Responsable de Programas de Salud Alimentaria. DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA Y ADICCIONES. GOBIERNO DEL PAÍS VASCO

La experiencia de la fabricación

Beatriz Lombo. Directora de calidad de MONDELEZ ESPAÑA

El autocontrol en la distribución.

M. Elena Cid. Directora de calidad y clientes del GRUPO EL ÁRBOL.

CLAUSURA

18.30h. Fin de la Jornada



XI Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición

6 DE MARZO DE 2014. MADRID

“ESCUCHANDO AL CONSUMIDOR,
GENERANDO CONFIANZA”

Sede

HOTEL AUDITORIUM MADRID

Avda. de Aragón, 400 • 28022 Madrid
Tel.: 91 400 44 00 • Fax 91 400 44 09
www.hotelauditorium.com

Contacte con nosotros



Ronda General Mitre 10 • 08017 Barcelona
T. +34 93 252 39 00 • F. +34 93 280 21 35

www.aecoc.es/eventos/seguridadalimentaria

Con la colaboración de:

