

Comité de Honor

Serán personalidades políticas que con su apoyo y difusión participen aportando su experiencia y su valía en el Congreso. Se tratan de cargos relevantes dentro de las diferentes administraciones que les interese colaborar prestando su nombre como apoyo al Congreso.

Promoción-Difusión

Se creará una pestaña en la web con el objeto de referenciar todo al Congreso a través del Web de Acofesal. Existirán comunicaciones permanentes, a través de nuestra Asociación con revistas, prensa digital y escrita.

Colaboradores

Se realizará una difusión entre: Proveedores de los Asociados, para que puedan montar un Stand, Sesiones de demostración, Patrocinar todo el Congreso, Patrocinar alguna Sesión, algún monográfico. Revistas científicas y de divulgación. Empresas de material de laboratorio, empresas de limpieza, medios de cultivo. Empresas alimentarias que quieran apoyar a la celebración del Congreso como promotores de diferentes actos.

Comunicaciones escritas y Posters

Dentro del congreso, se recibirán comunicaciones escritas, Abstracts y Posters para publicar en el seno del propio Congreso. Todos los investigadores, centros tecnológicos, universidades, empresas privadas que quisieran publicar sus investigaciones, desarrollos e innovaciones sobre la temática del Congreso lo podrán realizar.

Se habilitarán unas zonas específicas para la exposición pública de los Posters y además se elegirán los mejores trabajos para su posible exposición oral en alguna de las sesiones monográficas, o incluso en la Zona de Networking.

Networking-Show Rooms

Cerca de la zona de Coffee Breaks, se realizarán en los horarios designados, presentaciones de los servicios de las empresas asociadas a ACOFESAL, para darse a conocer a todos los participantes del Congreso.

Por otra parte se realizarán presentaciones de equipos de última tecnología de uso en industria alimentaria, tanto a nivel tecnológico, como de desarrollos científicos de laboratorios.

Existirá una zona de montaje de Stands para promotores del Congreso.

INSCRIPCIONES

Se remitirán según formulario anexo a la siguiente dirección:

PRECIOS CONGRESO*(Tarifa ordinaria)

Inscripción ordinaria: 250 €

Socios a ACOFESAL: 150 €

Estudiantes: 150 €

PRECIOS HASTA 30 de ABRIL de 2012*(Tarifa reducida)

Inscripción ordinaria: 200 €

Socios a ACOFESAL: 100 €

Estudiantes: 100 €

* Las empresas agroalimentarias, Departamentos de la Universidad Complutense y asociados a ACOFESAL que deseen inscribir a más de una persona abonarán un 50% de Dto a partir de la segunda inscripción (inclusive).

** Los participantes que presenten Posters al Congreso, tendrán un 50% de Dto, en las inscripciones.

Las 2 opciones anteriores no son acumulativas.

CONSULTAS

Todas las consultas del Congreso se canalizarán a través de la dirección de

Email: congreso2012@acofesal.org

Presidente Comité Organizador:

Luis M^a Gallego Brogeras - presidente@acofesal.org

Secretario Comité Organizador:

Celso Vazquez Manzanares - asesoria@acofesal.org

ORGANIZA



C/ Pedro Muguruza, 1 - 7^oD. 28036 Madrid

Tel. 91 1 289 007

www.acofesal.org

COLABORAN



Congreso Internacional en Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Objetivos

La Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (ACOFESAL,), tiene previsto realizar cada año un encuentro entre todas las entidades y agentes intervinientes en el Sector de la Seguridad Alimentaria, para ejercer de centro de confluencia en el conocimiento de las actividades más relevantes en su sector. Con ello, pretendemos intensificar nuestros esfuerzos en materia de Seguridad Alimentaria y ejercer de Centro de confluencia del conocimiento científico y tecnológico de todos los agentes intervinientes en temas relacionados con la Seguridad Alimentaria, con la finalidad de conservar la salud de los consumidores.

Organización

En todo momento ejercerá la organización del evento la propia Asociación y contando con colaboradores directos e indirectos para la misma. El modelo elegido es tipo Congreso, donde se puedan exponer trabajos, proyectos científicos, etc., relacionados con la Seguridad alimentaria y con un Premio especial al mejor trabajo. Todos los trabajos serán difundidos por diferentes medios y haciendo en todo momento referencias a los redactores de los trabajos.

Ponentes.

El formato elegido será de sesiones plenarias y monográficas, con los 4 pilares de nuestra Asociación:

- Formación
- Laboratorio
- Consultoría
- Auditoría-Certificación

Participarán científicos relevantes en Seguridad Alimentaria, Administraciones, Empresas privadas, Universidades, Centrales de compra, Marcas de Distribución, Industria alimentaria, Centros de Investigación, Centros de Formación, Laboratorios, Certificadoras que apuesten por ello.

Comité Científico

Será personal relevante y con mucha experiencia de administraciones, universidades, empresas privadas, etc.

El cometido del citado comité será el de recibir la información de trabajos y Posters presentado por los participantes, que así lo deseen, sus novedades científicas, tecnológicas y todas aquellos trabajos que aporten valor a la cadena alimentaria, desde el punto de vista de la Seguridad e Inocuidad de los alimentos.

Comité Organizador

Será personal relevante y con mucha experiencia de administraciones, universidades, empresas privadas, etc., siempre dirigido por un miembro de la Junta Directiva de Acofesal

El cometido del citado comité será el de valorar los resúmenes de los trabajos enviados por los participantes y decidir si corresponde su presentación en formato Posters. La decisión se basará en la valoración de la novedad científica y tecnológica, así como aquellos trabajos que aporten valor a la cadena alimentaria, desde el punto de vista de la Seguridad e Inocuidad de los alimentos. La organización logística será siempre responsabilidad de la Asociación.

1^{er} Congreso Internacional en Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Madrid 28-29 Junio 2012

Facultad de Medicina
Universidad Complutense de Madrid



▶ 8:45 h.
Entrada, acreditaciones y recogida de credenciales

▶ 9:15
Inauguración Oficial del Acto
- Representante del Ministerio de Sanidad
- Luis M^o Gallego Brogeras, Presidente de Acofesal

▶ 9:30 a 11:30 h.

Sesión plenaria Mesa Redonda REQUISITOS DE LA INDUSTRIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1 Requisitos legislativos en Seguridad Alimentaria. Estado actual
Jesus Martin Ruiz, Jefe Área Control Oficial Seguridad Alimentaria. Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN)
- 2 Necesidades en la implementación de un sistema de Seguridad Alimentaria en la Industria
Pyme(Multinacional)(Por confirmar)
- 3 El Control en la Seguridad Alimentaria
Juan Jose Badiola Diez, Director de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria
- 4 Sector Primario frente a la Seguridad Alimentaria
Susana Rivera Pantoja, Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria. Confederación de Cooperativas Agroalimentarias de España.

Moderadora: Rosario Martín de Santos - Catedrática Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid

▶ 11:30 -12:00 h.
Descanso Café

▶ 12:00 -14:00 h.
Sesiones Monográficas

A - Formación Mesa Redonda I FORMACIÓN CONTINUA DE LOS PROFESIONALES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1 Necesidades de formación de los profesionales.
D. José Angel Viñuela - Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria-Xestión da Saúde Pública de la Consellería de Sanidade de la Xunta de Galicia.
- 2 Protocolo ACOFESAL FORMACION para personal del sector agroalimentario
Ángeles Olivares - Representante de la comisión de formación de Acofesal.
- 3 Presentación de "Better Training for Safer Food" (BTSF), iniciativa de la Comisión Europea destinada a la organización de una estrategia comunitaria de formación de los profesionales de la Higiene Alimentaria y ejecutada por EAHC.
Mr. Zoran Kovac - Coordinador del programa de BTSF para EAHC (Executive Agency for Health and Consumers).
- 4 "El valor del diseño y desarrollo de programas de formación especializada: new skills for new jobs"
Carmen T. Serrano - Directora de formación. AINIA Centro Tecnológico

Moderadora: Blas Marsilla de Pascual - Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis. Consejería de Sanidad y política Social. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

28
junio



B - Laboratorio

Mesa Redonda I APORTE DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 1 "Metodologías analíticas innovadoras para el control de la seguridad de los alimentos. Hitos más importantes del programa de investigación Analisyc II".
María Jose Gonzalez, Dpto. Instrumental Analysis and Environmental Chemistry. General Organic Chemistry Institute (CSIC)
- 2 Nuevos requisitos tecnológicos aplicados a la Seguridad Alimentaria.
Francisco Javier Rodríguez Serrano - Especialista en Seguridad Alimentaria Thermo Scientific en España
- 3 Métodos oficiales de análisis en los sistemas de alerta de seguridad alimentaria comunitario.
Laboratorio de Referencia Comunitario del Ministerio de Agricultura. Laboratorio de Algete
- 4 Validación de métodos de análisis internos.
Javier la Llana Romero - Jefe Analitical Services MasterLab España Trouw Nutrition.

Moderador: Luis Romero - Sección de Laboratorios Acofesal.

C - Consultoria - Certificación

Mesa Redonda I AUDITORÍAS DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1 Autocontrol mediante el APPCC. Consultorías. Estandarización del tipo de auditorías. Administración Autonómica.
Carlos Celaya Carrillo - Jefe del Servicio de Programas de Vigilancia y Control Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid.
- 2 Historia, comparativa, estado, evolución y futuro de Referenciales Certificables de Seguridad Alimentaria: IFS/BRC/ISO 22000/FSSC 22000.
José Manuel Gil - Director Agrofood. OCA Instituto de Certificación.
- 3 Sistema de homologación de proveedores en el Grupo Eroski
Laura Azuara Rodríguez - Responsable de Calidad de producto Alimentación y No Alimentación EROSKI
- 4 Auditorías legales: CEE, Administración sanitaria Comunitaria (EFSA. CE) (por confirmar)

Moderador: Iván Cortázar - Vicepresidente Acofesal

▶ 16:00 - 18:30 h.
Sesión plenaria

▶ Mesa Redonda NUEVOS DESARROLLOS EN INVESTIGACION E INNOVACIÓN Desarrollos Innovadores y tecnológicos.

- 1 Diseño de alimentos funcionales a partir de ingredientes procedentes de la uva.
Alberto Guadarrama Rodríguez - Director I+D+i de Bodega Matarramera



- 2 Universidad Extranjera: Nueva Tecnologías de Conservación de Alimentos /SA (por confirmar)
- 3 Fotocatálisis y Seguridad alimentaria
Benigno Sánchez Cabrero - CIEMAT División de Energías Renovables, CSIC.
- 4 Actividades de investigación e innovación en calidad y seguridad alimentaria
Kepa Escuredo - Coordinador de sistemas de detección. AZTI-Tecnalia Centro Tecnológico.
- 5 Detección y eliminación de biofilms en superficies de industria alimentaria.
Ramon Berto - Director Técnico. Betelgeux
- 6 Claves para la Eliminación de Entéricos (Salmonella, Listeria, E.coli), y fitosanitarios en alimentos frescos.
Mar Perez Calvo - Directora Técnica Cosemar Ozono.

Moderadora: Montaña Cámara - Presidenta Comité Científico Congreso.

▶ 9:30 -11:30 h.
Sesiones Monográficas

A - Formación

Mesa Redonda EL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES EN HIGIENE ALIMENTARIA

- 1 Nuevas cualificaciones profesionales de la familia de las Industrias Alimentarias.
Alfredo Liébana Collado - Jefe de Servicio Acreditación. Instituto Nacional de las Cualificaciones. INCUAL. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- 2 Certificados de profesionalidad de la familia de las Industrias Alimentarias
Juan Bonet - Jefe del Área de Formación de la Subdirección Gral. de Políticas Activas del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) (por confirmar)
- 3 "La acreditación de la experiencia laboral en la industria agroalimentaria".
Gregorio González Roldán - Jefe de Área de Reconocimiento y Certificación de la Competencia. Dirección General de Ordenación y Acreditación Profesional - Consejería de Educación y Empleo. Comunidad de Madrid.
- 4 Formación para la certificación profesional. Centros de Innovación y Formación Ocupacional (CIFO). Industrias alimenticias.
Josep M^o Anglès Farrerons - Ingeniero Técnico Agrícola y Director del CIFO de Lleida. Servei d'Ocupació de Catalunya. Generalitat de Catalunya
- 5 Metodología de control de la administración en la impartición de la FPE: Análisis de peligros y puntos de control críticos.
Francisco Ruiz Esteban - Técnico de Formación Continua y Técnico de Formación de la Sociedad del Conocimiento TIC (E-Learnig). Dirección Provincial de Granada del Servicio Andaluz de Empleo- Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía.

Moderadora: Inma Miralles - Vicepresidenta Acofesal.

B - Laboratorio

Mesa Redonda AUDITORÍAS DE CALIDAD EN LABORATORIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA"

- 1 Requisitos de Control Oficial de Alimentos.
Emiliano Rojas - Responsable Técnico de Laboratorio Municipal de Higiene de la CCAA de Madrid.
- 2 Acreditación de laboratorios agroalimentarios. Últimos desarrollos.
Elisa Gredilla - Jefe Departamento Agroalimentario. ENAC.

- 3 Auditorías de calidad según ISO 17025 en Seguridad Alimentaria.
Juan Moragas - Director de Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria.
- 4 Red de alerta de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (AESAN).
Dra. Maite López Esteban - Directora Laboratorio Centro Nacional de Alimentación (CNA) (AESAN)

Moderadora: Dra. Dolores Tenorio Sanz - UCM. (por confirmar)

C - Consultoria-Certificación

Mesa Redonda VALOR AÑADIDO DE LAS MARCAS DE CALIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1 Marcas de calidad, Denominaciones de Origen como valor a la Seguridad alimentaria del producto.
Antonio Lubiano - Subdirector de Calidad y Promoción Alimentaria Instituto Tecnológico Agrario. Junta de Castilla y León.
- 2 Auditorías de certificación de producto. Entidad de Gestión de Marcas.
Eduardo Palu - Director de Certificación de producto Agroalimentario SGS.
- 3 Requisitos y aspectos formales sobre las Marcas de Calidad Oficiales del País Vasco.
Alazne Uribarri - Directora técnica HAZI (Entidad de gestión, promoción, control y certificación de EUSKO LABEL).
- 4 Experiencias de certificación de Marcas en Seguridad Alimentaria: FACE
Marta Teruel Parra - Gerente Federacion de Asociaciones de Celiacos de España (FACE)

Moderador: Santiago de Castro - Técnico de Salud Pública. Junta de Castilla y León

▶ 11:30 -12:00 h.
Descanso Café

▶ 12:00 -14:00 h.
Sesión plenaria
RETOS DEL CONSUMIDOR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1 Seguridad Alimentaria: una responsabilidad compartida.
Isabel Martínez Toral - Directora de Elika, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria.
- 2 Visión de la Seguridad Alimentaria del futuro, para el Consumidor.
M^o Concepción Domínguez Fernández - Jefa de Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León
- 3 Asociación de empresas alimentarias o Empresa Alimentaria.
Jorge Jordana - Representante de FIAB
- 4 Organización de Consumidores y usuarios.
Fernando Moner - Presidente Asociación Valenciana de Consumidores, AVACU

Moderador: Javier Garcia Gonzalez - Jefe de Protección de la Salud y Evaluación de Riesgos. Dpto. de Sanidad del Gobierno Vasco

▶ 14:00 h.
Clausura
Representante Administración
Luis M^o Gallego Brogeras - Presidente Acofesal

Todas las mesas redondas estarán formadas por: entre 4 y 6 ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate.