

Patrocinan:



CONSULTAS
Web: <http://congreso2015.acofesal.org/>

Presidente Comité Organizador:
Luis M^o Gallego Brogeras (presidente@acofesal.org)

Secretario Comité Organizador:
Graciela Ugarte Peyron (congreso2015@acofesal.org)

Asociación de Consultores y Formadores de España
en Calidad y Seguridad Alimentaria (ACOFESAL)

C/ Príncipe de Vergara, 91 - 2^aA 28006 MADRID Tlfno. 91 1289 007
www.acofesal.org

Colaboran:



III CONGRESO INTERNACIONAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA ACOFESAL 2015

10-11-12 junio
2015

Universidad Politécnica
de Valencia



III CONGRESO INTERNACIONAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Bienvenidos al III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria 2015.

La Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria (ACOFESAL), tiene previsto realizar cada dos años 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.

La Seguridad Alimentaria debe ser un motivo de valor tanto a administraciones, industria alimentaria, entidades de investigación como a asociaciones de consumidores para poder poner en alza los nuevos mercados emergentes y consolidar las estrategias empresariales del sector.

Desde ACOFESAL vamos a seguir poniendo nuestro granito de arena para ayudar a todos los citados agentes involucrados en la Calidad y Seguridad Alimentaria, aportando valor, claridad y profesionalidad a las entidades de formación, consultoría, laboratorio y auditoría, en la industria alimentaria.

Este año contamos con una Mesa Redonda sobre Nutrición y Alimentación Saludable, parámetros de gran calado en los propios consumidores y que todos los que trabajamos en este sector debemos de transmitir, para poder mejorar día a día en los requisitos que demandan los consumidores.

Patrocinada por: 

B - Laboratorio. Salón de Actos
MESA REDONDA “TÉCNICAS INSTRUMENTALES PARA VERIFICACIÓN DEL FRAUDE Y LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS”

1. Fraude alimentario, nuevas técnicas de detección de fraudes
M^a Teresa Marin Tapia. Jefe de área. Laboratorio Arbitral Agroalimentario. S.G. de Control y de Laboratorios Alimentarios Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
2. Proyecto de micotoxinas en cereales de España - ACOFESAL
Silvia Raliegos Martín. Representante Comisión de laboratorios de ACOFESAL
3. Sistema de autentificación de queso con D.O.P Idiazabal
Elisa Jiménez Uribe. Investigador Senior. Fundación AZTI Tecnalia.
4. The role of rapid ATP bioluminescence in the verification, control and consistency of cleaning.
Gareth Lang. Professional Service Specialist. 3M Food Safety.

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate.
Modera: José Luis González. Food Laboratories BU Manager. Eurofins Division Spain

C - Consultoría-Certificación. Aula
MESA REDONDA “SISTEMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ENTORNO ACTUAL Y FUTURO”

1. IFS: presente y futuro, nuevas metas
Helga Barrios. IFS Technical Project Manager. IFS España.
2. Sistemas de calidad - Planes de autocontrol en la Comunidad Valenciana
Eduardo Gómez Carazo. Jefe del Servicio de Gestión del Riesgo Alimentario en la Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanitat Valenciana.
3. Nuevos requisitos de BRC v.7. Cambios y futuro
Andreia Sobrinho Simões de Sousa Magalhães. Gestora de Proyecto y Negocio Unidad Negocio Agroalimentario. Sede APCER en Portugal.
4. Food Defense en la industria láctea
Maximilino Pedraza, Director Técnico Palancares Alimentación. Grupo Fuertes. El Pozo.

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate.
Modera: Cristina Díez Fernández. Responsable Departamento Calidad y Medio Ambiente en Palacios Alimentación.

▶ 15:30-17:30 h. Sesión plenaria - Salón de actos
MESA REDONDA “NUEVOS DESARROLLOS DE ALIMENTOS FUNCIONALES”

1. Probióticos. Aspectos productivos y legales.
Gianfranco Grompone. Scientific Officer at BIOASTER, Senior Science Manager Host & Microbes, Pioneer Team at Danone Research (Paris-Montevideo).
2. Nuevos ingredientes y desarrollos de tecnologías.
Joaquín del Río Camacho. Director Calidad, I+D, Medio Ambient. Grupo Dulcesol.
3. Clean Label. ¿Realidad o Marketing?
Jesus Angel Zaldumbide Pujana. Country Manager Spain&Portugal. ORAFTI. BENEÓ Ibérica.
4. Marco legislativo europeo de alimentos funcionales: Oportunidad o barrera a la innovación.
Sagrario Pérez Castellanos. Directora de Asuntos Científicos y Regulatorios. Coca-Cola Iberia.

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate
Modera: M^a Montaña Cámara Hurtado. Dpto. Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

▶ 9:00 - 11:00 h. Sesiones Monográficas

A - Laboratorio. Salón de Actos
MESA REDONDA “SOLUCIONES ANALÍTICAS A LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”

1. Materiales en contacto con el agua. Métodos frente a la Guía SANCO
M^a Carmen Moreno. Especialista en migración en el Laboratorio Químico de AIMPLAS.
2. El laboratorio acreditado. Pieza fundamental en el etiquetado de alimentos.
Elisa Gredilla Zazo. Jefe del departamento agroalimentario y BPL ENAC
3. Nuevos desarrollos Agilent al servicio de la Seguridad Alimentaria.
José Juan Rivero Marabé. Especialista de producto. Agilent Technologies.
4. Validación de métodos de ensayo.
Daniel López Medina. Responsable Instrumental / Validaciones en Garantía de calidad y seguridad alimentaria. Premiumlab SL.

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate
Modera: Miguel Sánchez Fernández. Gerente de FELAB. Federación Española de Laboratorios (EUROLAB-España / AELI)

Patrocinada por: 

B - Higiene. Aula
MESA REDONDA “HIGIENE ALIMENTARIA, HACIA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS”

1. Actualidad legislativa de los productos Biocidas.
Guillermo Díaz Alonso. Director Asuntos Técnicos y Reglamentarios. Adelma.
2. Diseños arquitectónicos que te aseguran problemas de seguridad alimentaria
Miguel Ángel López Fernández-Santos. Profesor de Diseño de Equipos e Instalaciones en restauración y Responsable de Seguridad Alimentaria. Facultad de Ciencias Gastronómicas, BASQUE CULINARY CENTER.
3. Formación de biofilms por Campylobacter jejuni.
Alfredo Corujo Fernández. Dtor. Food Research Center. Nutreco España.
4. Sistemas “lab-in-a-box” para la detección de patógenos y antibióticos en alimentos. Análisis al alcance de todos.
Pedro Razquin Casquero. Business Development Manager. ZEULAB, S.L.

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate.
Modera: Alma Milvaques Cucart. Representante Comisión de higiene de ACOFESAL

C - I+D+i. Aula
MESA REDONDA “NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”

1. Nanofood: una realidad que llama a la puerta de la industria alimentaria
Carolina Acosta Romero. Doctora e investigadora. Universidad Politécnica de Valencia

- ▶ 16:30-18:30 h. Entrada y recogida de acreditaciones.
- ▶ 18:00-18:30 h. Presentación e inauguración oficial del Congreso.
Luis M^a Gallego Brogeras. Presidente ACOFESAL.
Lourdes Monge García. Directora General de Salud Pública. Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat.

▶ 18:30 h. Conferencia inaugural
“El desperdicio alimentario”
Fernando José Burgaz Moreno. Director General de la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

▶ 20:00 h. Se ofrecerá un vino español

▶ 9:00-11:00 h. Sesión plenaria - Salón de Actos
MESA REDONDA “NUEVOS REQUISITOS DEL SECTOR PRIMARIO”

1. Bienestar animal y Campylobacter.
Manuel Sanz Jimenez. Director Nacional de Calidad. Grupo SADA.
2. Biotoxinas marinas y riesgos emergentes.
Ana Gago Martínez. Investigadora principal del grupo CI8. Universidad de Vigo.
3. Requisitos productos frescos marca de distribución.
Mariano Rodríguez Moya. Director de Calidad. Grupo Carrefour España.
4. Visión del productor de alimentos frescos.
Antonio Catón Vázquez. Director de cultivos herbáceos. Confederación de Cooperativas Agroalimentarias de España.

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate.
Modera: Ignacio Arranz Recio. Director General. Mercamadrid.

▶ 11:00-11:30 h. Descanso Café Coffee Break patrocinada por:



▶ 11:30 - 13:30 h. Sesiones Monográficas

A - Formación. Aula
MESA REDONDA “INTERNACIONALIZACIÓN Y DIGITALIZACIÓN DE LA FORMACIÓN”

1. Acreditación de aulas virtuales por el Servicio Público de Empleo Estatal para certificados de profesionalidad.
Gregorio González Roldán. Director de relaciones institucionales y asistencia jurídica.
2. UNE 66181:2012 - Las ventajas de certificar la formación virtual.
Alfonso Abadal de Bufalá. Auditor experto de Dekra en UNE 66181.
3. Presentación de programa Erasmus+ ERASMUS + KA1 Movilidad.
Kevin Camilleri. Unión de Trabajadores de Malta.
4. Formación y proyectos europeos 2014-2015.
Inmaculada Miralles García. Vicepresidenta de ACOFESAL

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate.
Modera: Ana López-Cancio Romo. Presidenta Asociación Nacional de certificados de profesionalidad.

10
junio

11
junio

2. Aplicaciones de Tecnologías Emergentes: Altas Presiones y Pulsos Eléctricos.
Diego Wilches, Especialista Aplicaciones y Procesos Alimentarios Hiperbaric, S.A.

3. Tecnología QFast para la seguridad alimentaria. Plataforma integrada para la detección de patógenos.
Pablo Lozano Sánchez. Director I+D Integrated microsystems for quality of life S.L. iMICROQ

4. Bacteriofagos frente a la mejora de la Vida útil de los alimentos
Pilar García Suarez. Científico titular del CSIC. Instituto de Productos Lácteos de Asturias, IPLA-CSIC

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate
Modera: Daniel Giménez Roig. Responsable de equipo de Protección de la Salud. Agencia de Protección de la Salud. Departamento de Salud. Generalitat de Catalunya

COFFEE BREAK patrocinado por:



▶ 11:00-11:30 h. Descanso Café:

▶ 11:30-13:30 h. Sesión plenaria. Salón de Actos

MESA REDONDA “ETIQUETADO DE ALIMENTOS. REGLAMENTO 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR Y REAL DECRETO 126/2015”

1. Los Requisitos de Información Alimentaria facilitada al Consumidor
Juan Julián García Gómez. Vocal asesor de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
2. Actualización de los requisitos de etiquetado alimentario
Vanessa Magdalena Vázquez. Responsable técnico de la Cadena Alimentaria de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).
3. Alérgenos en el sector de la hostelería.
Gonzalo Bas Alberdi. Director de calidad. SERUNIÓN
4. Intervención de asociación/federación representante de industria alimentaria.
Yolanda Quintana. Responsable de comunicación en CEACCU. Confederación Española de Amas de Casa, Consumidores y Usuario.

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate
Modera: Elena Garea Herranz. Directora de Nutrición y Salud. Calidad Pascual. Grupo Pascual

▶ 14:00 h. Clausura
Luis M^a Gallego Brogeras. Presidente Acofesal

Juan Julián García Gómez. Vocal asesor de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

