



13º Congreso
AECOC
de Seguridad
Alimentaria

18
FEBRERO
MADRID' 16



TRANSPARENCIA,
UN VALOR
PARA GENERAR
CONFIANZA

Organiza:



Patrocinado por:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

TRANSPARENCIA, UN VALOR PARA GENERAR CONFIANZA

El sector alimentario deberá afrontar en los próximos años nuevos retos, no solo para proteger la salud de las personas, sino también para ser capaz de trasladar a los consumidores esa seguridad que permita generar y mantener su confianza.

La comunicación del riesgo es ya uno de los principales desafíos para el sector. La aparición de titulares alarmistas e informaciones parciales, sumado al abanico de fuentes de información disponibles, puede generar confusión entre los consumidores y, en consecuencia, desconfianza frente a los productos que consumen.

Aspectos como la lucha contra el fraude alimentario, la revisión de evaluaciones de riesgo de contaminantes químicos y el efecto de la dieta en la salud de los consumidores tendrán una especial relevancia en una cadena de valor cada vez más global e interrelacionada.

La transparencia en toda la cadena, la cooperación con Administraciones Públicas, la comunicación del riesgo, la información al consumidor y la innovación puesta al servicio del consumidor se convierten en las principales herramientas con las que afrontar este nuevo escenario.

¿POR QUÉ ASISTIR?



La seguridad alimentaria requiere un entorno de colaboración entre sus interlocutores.

Analizaremos las novedades técnicas y científicas en seguridad alimentaria.

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.

Administraciones Públicas: Responsables de la Gestión de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

9.00h Café de Bienvenida y Acreditaciones
10.00h Inicio de la jornada



EL FRAUDE ALIMENTARIO Y LA INTEGRIDAD DE LA CADENA

El fraude alimentario es una de las prácticas que tiene un impacto más negativo en la confianza de los consumidores. La publicación en 2015 de la Ley para la defensa de la calidad alimentaria sienta las bases para abordar esta cuestión en los próximos años, trabajando de forma conjunta y con una perspectiva global para evitar una crisis de confianza por parte de los consumidores.



Defensa de la calidad alimentaria en España y en la Unión Europea

Guadalupe Díaz.

Jefe de Servicio de Coordinación, **MAGRAMA**



El autocontrol sectorial

Borja Alberdi.

Director de Recursos y Sistemas, **AZTI - AEAZN**



Nuevas técnicas para detectar el fraude

Eric Jamin.

Manager of the Authenticity Analytical unit, **EUROFINS**

Momento patrocinado por: **premiumlab**



Pausa Networking



ENVASES ALIMENTARIOS: GESTIÓN DE RIESGOS

Patrocina:



Los envases alimentarios protegen el producto que contienen, aunque su uso no está exento de riesgos. Entender el fenómeno de la migración, evaluar el riesgo de los distintos componentes, conocer las variables que la favorecen o aceleran y entender los requisitos legales que aplican a fabricantes de envases y productores de alimentos son aspectos clave para garantizar la salud de los consumidores



Dario Dainelli.

Director Regulatory Affairs, **EMEA and Asia-PACIFIC SEALED AIR**



USO DE FITOSANITARIOS Y LA PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES

El uso de fitosanitarios en la producción de alimentos no goza en la actualidad de buena prensa, siendo uno de los temas que crean mayor alarma o rechazo entre los consumidores. Pero, ¿realmente la sociedad debe estar tan preocupada? ¿Es sostenible la alimentación mundial sin su uso? Las Autoridades Europeas son conscientes de esta situación y están evaluando los riesgos con nuevos enfoques y trabajando en iniciativas legislativas que garanticen la salud de las personas. La clave para recuperar la confianza es ser transparente y trabajar con rigor la comunicación de riesgos.



Antonio Hernández.

Catedrático Toxicología Universidad Granada
miembro del panel de expertos, **EFSA**



BIOFILMS E HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES: CUANDO EL ENEMIGO ESTÁ EN CASA

Más del 25% de las alertas notificadas en el sistema RASFF son causadas por contaminaciones microbiológicas y, a menudo, no es fácil determinar el origen. Una de las situaciones más difíciles de gestionar es la formación de biofilms en las superficies en contacto con alimentos, ya que los métodos de limpieza tradicionales no son efectivos para su eliminación.

Entender cómo prevenir su formación, cómo detectarlos y qué métodos usar para erradicarlos es crucial para garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que producimos, envasamos o servimos.



José Juan Rodríguez.

Profesor Titular de Nutrición y Bromatología.
Planta de Tecnología de los Alimentos.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA

Momento patrocinado por: **premiumlab**

ANALYTICAL AND QUALITY SERVICES

Almuerzo



COMER SIN MIEDO EN EL SIGLO XXI

Los consumidores hoy están cada vez más preocupados por los efectos de la dieta en su salud condicionando sus hábitos de consumo según su conocimiento o percepciones creadas. La mayoría de noticias sobre alimentación suelen ser alarmistas y en muchos casos no se ajustan a la realidad, o solo representan una parte de la historia. Todo esto juega en contra de la imagen y la confianza en el sector agroalimentario. ¿Cuál es el origen del problema? ¿Podemos comer tranquilos?



Somos lo que comemos

Ángeles Zabaleta.

Shopper Insights Leader, **NIELSEN**



Comer sin miedo

José Miguel Mullet.

Profesor Titular de Universidad,

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA



INNOVACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA: TECNOLOGÍAS DISRUPTIVAS

Hoy vivimos una revolución gracias a las tecnologías disruptivas, y el sector alimentario no es una excepción. A nivel mundial existen empresas que están desarrollando proyectos y productos que impactarán en los dos próximos años en nuestro sector. Desde herramientas de auto-análisis, hasta los denominados alimentos inteligentes, el abanico de campos en los que la innovación cambiará nuestro paradigma es muy amplio. El futuro ya está aquí, ¿estás preparado?



Oriol Ribera.

Innovation and Research Director, **RE-IMAGINE FOODS**



DETERMINACIÓN: CLAVE PARA LA GESTIÓN DE CRISIS

Todos nos enfrentamos a cambios y decisiones difíciles, tanto en nuestra vida personal como en el ámbito profesional. Las situaciones de crisis nos obligan a enfrentarnos a decisiones que no son fáciles. A menudo conocemos la teoría, pero no siempre la aplicamos. ¿Por qué? El miedo a equivocarnos, a generar un problema mayor, nos lleva a veces a quedarnos quietos o a no actuar como es debido. Sin embargo, esa no suele ser la decisión más acertada. Entender la determinación como el motor para afrontar la gestión de crisis, tanto profesionales como personales, es el primer paso para garantizar el éxito.



Pilar Jericó.

Presidenta, **BE-UP**

17.45h Fin de la jornada

AECOC AGRADECE A LAS EMPRESAS DEL COMITÉ DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SU LABOR EN LA REALIZACIÓN DE ESTE CONGRESO

AHORRAMAS	GRUPO BIMBO	NESTLÉ ESPAÑA
ALCAMPO	GRUPO CARREFOUR	PEPSICO IBERIA
CALIDAD PASCUAL	GRUPO DIA	RESTAURACIÓN
CAMPOFRÍO	GRUPO EROSKI	SABECO
COCA COLA	GRUPO IFA	UNILEVER ESP
COMPASS GROUP	GRUPO LACTALIS IBERIA	
CONSUM	GRUPO MIQUEL	
DANONE	GRUPO PESCANOVA	
DEOLEO	GRUPO ZENA	
EL CORTE INGLÉS	MERCADONA	

CUOTAS DE INSCRIPCIONES



Tarifa empresa asociada a AECOC: 390 € + 21% IVA / persona



Tarifa empresa no asociada a AECOC: 650 € + 21% IVA / persona



Tarifa para grupos (3 o más asistentes): 295 € + 21% IVA / persona

Con la colaboración de:

ACES
Asociación de Cadenas
Españolas de Supermercados

ANGED

FLAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

ASEDAS
Asociación Española de Distribuidores,
Autoservicios y Supermercados

 cooperativas
agro-alimentarias
España

 MARCAS DE RESTAURACIÓN



13º Congreso
AECOC
**de Seguridad
Alimentaria**

18
FEBRERO
MADRID' 16

**La Misión
de AECOC**

La mejora de la competitividad de toda la cadena de valor compartiendo soluciones, estándares y conocimiento que la hagan más eficiente y sostenible aportando mayor valor al consumidor.

**Sede
Congreso**

Hotel Novotel Madrid Center
Calle de O'Donnell, 53
28009, Madrid
T. 91 221 40 60

**Contacte con
nosotros**



Ronda General Mitre, 10
08017 Barcelona
Tel. +34 932 523 900
eventos@aecoc.es

www.aecoc.es/eventos/seguridadalimentaria/