



La **acrilamida** es una sustancia química que se crea de forma natural en los alimentos que contienen almidón durante los procesos de cocinado a altas temperaturas (fritura, cocción, asado) generalmente a más de 120°C y con baja humedad. Desde su descubrimiento en el 2002 trabajamos para reducir su presencia dados sus potenciales efectos genotóxicos y carcinógenos.

Este año la acrilamida cobra especial relevancia porque el 11 de abril entró en vigor el **Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión**, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

La presente jornada se plantea como un foro de debate sobre este contaminante, abordando aspectos científicos y normativos, así como sobre los retos que conlleva este nuevo marco legal para las empresas y los servicios de control oficial. Su objetivo es ayudar a la armonización de las actuaciones derivadas de la aplicación del nuevo reglamento a nivel nacional, a la vez que difundir entre los consumidores información sobre las acciones que pueden llevar a cabo en sus hogares para disminuir la exposición a la acrilamida, y de este sencillo modo, proteger su salud.

MADRID - 8 DE NOVIEMBRE DE 2018

Salón de actos "Ernest Lluch"
Ministerio de Sanidad, Consumo
y Bienestar Social
Paseo del Prado, 18-20 - Madrid

Ministerio de Sanidad, Consumo y
Bienestar Social

Agencia Española de Consumo,
Seguridad Alimentaria y Nutrición



JORNADA

**"Con la acrilamida
no desentones.
Elige dorado,
elige salud"**

MADRID - 8 DE NOVIEMBRE DE 2018



PROGRAMACIÓN JORNADA

9:00 a 9:45 h | Recepción y entrega de documentación

9:45 a 10:00 h | Inauguración de la jornada
Marta García
Dirección Ejecutiva (AECOSAN)

EL REGLAMENTO DE ACRILAMIDA Y SU APLICACIÓN

MODERA: Victorio Teruel · Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria (AECOSAN)

10:00 a 11:00 h | Aspectos regulatorios
Frans Verstraete · DG SANTE, Comisión Europea
César Casado · Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria (AECOSAN)

11:00 a 11:30 h | Enfoque del control oficial
Fátima Rodríguez · Comunidad Autónoma de Castilla - La Mancha
Silvia Marín · Comunidad Autónoma de Valencia

11:30 a 12:00 h | Visión del sector
Antonio Duch · Vicepresidente y Director de I+D. Grupo Ibersnacks
José Antonio del Castillo · Director I+D y Seguridad Alimentaria del Grupo VIPS

12:00 a 12:30 h | Pausa para café

AVANCES CIENTÍFICOS Y RECOMENDACIONES AL CONSUMIDOR

MODERA: Ana Canals · Área Internacional y de Coordinación Científica (AECOSAN)

12:30 a 13:00 h | Proyecto SAFEFRYING
Francisco Morales · Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

13:00 a 13:30 h | Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre los criterios de seguridad que limiten la exposición a acrilamida producida por la fritura de patatas
Montaña Cámara · Universidad Complutense de Madrid (UCM)

13:00 a 13:45 h | La visión como consumidores
Gema Trigueros · Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)

ACTO DE PRESENTACIÓN DE RECOMENDACIONES AL CONSUMIDOR Y CLAUSURA DE LA JORNADA

13:45 a 14:15 h | Acto de presentación de recomendaciones al consumidor y clausura de la jornada
Faustino Blanco · Secretario General de Sanidad y Consumo
David Merino · Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria (AECOSAN)

14:15 h | Cóctel

¿Qué hacer para asistir?

La inscripción a la Jornada es gratuita, aunque estará limitada al aforo del salón de actos "Ernest Lluch".

Si desea asistir a esta Jornada deberá remitir los siguientes datos antes del próximo **19 de octubre de 2018** a la dirección de correo electrónico: pfefsa@mscbs.es

En el correo que nos mande, debe incluir los siguientes datos:

- Apellidos
- Nombre
- Correo-e
- DNI/NIF
- Empresa u organización que representa
- Cargo

También deberán indicar el ámbito de trabajo marcando una de las siguientes opciones:

- Administración General del Estado
- Comunidades Autónomas
- Administración local
- Empresa alimentaria
- Consumidores
- Otros (especifique)