

# VII Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

## Grupo Analiza Calidad. Burgos

### 14 diciembre 2017

## “¿Cómo sabes lo que consumes?”



La Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos acogió el pasado **viernes 14 de diciembre**, la última de las VII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad “¿Cómo sabes lo que consumes?”, organizadas por **Auditar Calidad Consultores**, empresa del **Grupo Analiza Calidad**.

La jornada contó con la participación de más de 70 inscritos y con el patrocinio de **MicrioPlanet Laboratorios** y **Vertex Technics**



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “¿Cómo sabes lo que consumes?” fue presentada por **Fernando López**, Director del departamento agronómico del Grupo Analiza Calidad, la cual presentó el estado actual de la industria alimentaria en números, los retos que se plantean y los resultados y perspectivas del sector. Con la conclusión final de que hay que seguir avanzando y trabajando para que todas las empresas tengan un alto nivel de seguridad alimentaria.

**Dolores González**, jefe de Sección del Laboratorio Agrario Regional de Burgos, abrió la jornada con su ponencia destacando la importancia de un sistema trazabilidad robusto de toda la cadena alimentaria empezando desde las explotaciones ganaderas

“La trazabilidad no es una solución a los problemas si no una herramienta de trabajo para controlarlos” destacó la representante de la **Junta de Castilla y León** en esta jornada





A continuación, **Marta Torres**, técnico de desarrollo de negocio en el Centro tecnológico Alimentario de La Rioja, **CTIC-CITA** habló sobre el desarrollo de nuevos productos en la industria alimentaria.

Destacó el esfuerzo que las empresas dedican a lanzar nuevos sabores, formatos, productos mas saludables, etc para satisfacer las necesidades cada vez más exigentes de los consumidores. Un dato: Cada año 10.000 nuevos productos en Europa, solo 1 de cada 20 permanecen en el mercado más de 2 años.

Seguidamente, **Elena Garea Herranz** que dirige el área de Nutrición y Salud en **Calidad Pascual**, presentó “La composición de los alimentos en el entorno de la salud”

Destacando la importancia de la alimentación en las enfermedades cardiovasculares aunque teniendo en cuenta que la obesidad es un problema multifuncional que debe abordarse en su conjunto.



**Dra. Teresa Audicana Berasategui**, del servicio de alergología e inmunología clínica del **Hospital Universitario de Araba**, experta y precursora en Europa de estudios sobre anisakis en alimentos, contó el origen y consecuencias de este parásito que habita en la cavidad abdominal de pescados parasitados.

También dio pautas para evitar a su efectos como evitar consumir pescado crudos, poco cocinados o consumir pescado de río

Desde el departamento de Seguridad Alimentaria de **FACE** (Federación de Asociaciones de Celiacos de España), acudió a la cita **Ana Campos Caamaño**, que expuso un análisis comparativo del etiquetado para celiacos en el ámbito internacional.

Hizo un recorrido de los diferentes sellos y certificados que garantizan alimentos libres o por debajo de cantidades mínimas de gluten. Así destacó como desde FACE las empresas pueden certificarse para dar mayor seguridad al consumidor final





**Laura Riocerezo Pérez**, técnico de seguridad alimentaria en **PepsiCo**, aportó su experiencia desde la planta de snacks en Burgos sobre las medidas y controles a realizar para poder tener bajo control posibles riesgo.

A través de ejemplos explicó cómo hacer participe a todo el entorno laboral empezando desde la primera línea de producción, para que entiendan la importancia de estar atentos a cualquier incidencia que pueda poner en riesgo la seguridad del consumidor final

A continuación, **Luis M<sup>a</sup> Gallego**, Director del **Grupo Analiza Calidad**, ayudó a comprender cómo implementar normas de calidad y seguridad alimentaria en la industria alimentaria.

Presentó una aproximación a las nuevas normas IFS v.7 y BRC v.8 centrando la atención en puntos críticos de gestión como son los alérgenos, el fraude alimentario y los cuerpos extraños.



Por último, **Xavier Prats** jefe de producto de **Vertex Technics**, enseñó las diferentes técnicas de separación resaltando la cromatografía de intercambio iónica.

Entre su múltiples aplicaciones en la industria alimentaria resulta muy útil para detectar fraude y adulteración en productos, determinar su origen como en la miel o la identificación de alérgenos. Entre su ventajas está el ahorro de tiempo de trabajo y crear límites de detección más bajos que otras técnicas.

Para finalizar hubo un **debate** donde los asistentes tuvieron la oportunidad de comentar y despejar dudas sobre los diferente temas ofrecidos los ponentes.



Concluido la **VII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2017 en Burgos** solo queda agradecer a todos los asistentes su intereses por esta edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y a los patrocinador es **MicroPlanet Laboratorios** y **Vertex Technics** por hacerlo posible.

Un gran éxito de estas jornadas que concluye con las ilusiones y las ganas de seguir apostando en 2018 por la divulgación y el conocimiento de temas que puedan ayudar y suscitar el interés de todo aquel que trabaje en el sector agroalimentario como industrias, laboratorios, entidades públicas, empresas de equipos, etc para seguir creciendo entorno a la Calidad y la Seguridad Alimentaria.

