

## VIII Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria Grupo Analiza Calidad. Madrid 20 sept. 2018 “Innovando en Calidad y Seguridad Alimentaria”



La **Facultad de Veterinaria** de la Universidad Complutense de Madrid ha sido testigo este **jueves 20 de septiembre**, la primera de las VIII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad “Innovando en Calidad y Seguridad Alimentaria”, organizadas por **Auditar Calidad Consultores**, empresa que pertenece al **Grupo Analiza Calidad**, patrocinadas por **MicrioPlanet Laboratorios y Bruker Española**, para transmitir las últimas novedades en el campo de la calidad y seguridad alimentaria.

La jornada contó con la participación de más de 70 participantes, en la que se trataron temas como los nuevos modelos de control oficial, la gestión de acrilamida, la innovación como apuesta de futuro en la industria, las nuevas tecnologías de aplicación como el blockchain.



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Innovando en Calidad y Seguridad Alimentaria” fue presentada por **Luis M<sup>a</sup> Gallego**, Director 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.

**Francisco Javier Domínguez Orive**, Policy Officer Área de Sanidad y Bienestar Animal de la Comisión Europea, presentó las **novedades y esfuerzo que desde el control oficial de la Unión Europea** se están realizando, como las dificultades que supondrá el **brexit para la seguridad alimentaria**, los **costes** o la necesidad de más información de las empresas en tiempo real.





A continuación, **Rebeca Egido Castaño**, experta consultora y auditora de Auditar Calidad Consultores, ofreció las claves para la **gestión y mitigación de la acrilamida** tanto en la industria como en restauración.

Medidas que desde este año son obligatorias en la fabricación de productos de panadería, patatas y café.

Seguidamente, **Nuria M<sup>a</sup> Arribas**, directora de I+D+i de FIAB presentó **proyectos de innovación** que desde la industria alimentaria se llevan acabo, desde nuevos **envases** comestibles como reformulación o nuevas formas de comercialización.

Además conto los esfuerzos de FIAB para apoyar proyectos donde **se potencia la creatividad** y la mejora continua del sector alimentario.



**Pedro Cano**, Sales and Marketing coordinator en Bruker Española, contó como las **nuevas tecnología** como como el LC/MSMS Triple Cuadripolo que ayudan y facilitan el análisis de alimentos tanto en las industrias como en los laboratorios.

Los aparatos cada vez más **eficientes y rápidos son imprescindibles** para ofrecer mayor garantías en la seguridad alimentaria

**M<sup>a</sup> Luisa Zabaleta**, responsable de calidad de ALBE Lácteas del Jarama, explicó los esfuerzo que desde la industria láctea hacen para adaptarse a **normas de calidad como IFS** para ofrecer un estándar mayor de calidad, que desde la distribución les exigen para poder estar en sus lineales.

La formación, las **buenas prácticas de elaboración** y el control exhaustivo en medidas de higiene son requisitos imprescindibles en día a día





**Juan Ramón Ortiz**, director de Microplanet trajo consigo las herramientas claves para el **control microbiológicos** tanto en industrias como en laboratorios.

Las ventajas de los **detectores de ATP de 2º generación** ofrecen rapidez, portabilidad, versatilidad y precisión para la monitorización microbiológica en cualquier industria relacionada con el agua.

Finalmente, **Germán Sánchez Couso**, consultor en IBM Global Services, explicó como el **blockchain** supondrá una revolución en las industrias y en su forma de comunicarse.

Herramientas que facilitarán el tráfico de información, la red de alertas, las transacciones económicas o la forma de **integrar y relacionar toda la cadena alimentaria en tiempo real**



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



Concluido la **VIII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2018 en Madrid**, solo queda agradecer a todos los asistentes su interés por esta nueva edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y los patrocinadores **MicroPlanet Laboratorios** y **Bruker Española** por hacerlo posible.

