

VIII Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria Grupo Analiza Calidad. Zamora “Innovando en Calidad y Seguridad Alimentaria”



Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad), cerró el pasado 12 de diciembre la última de sus seis Jornadas dedicadas a la Seguridad Alimentaria.

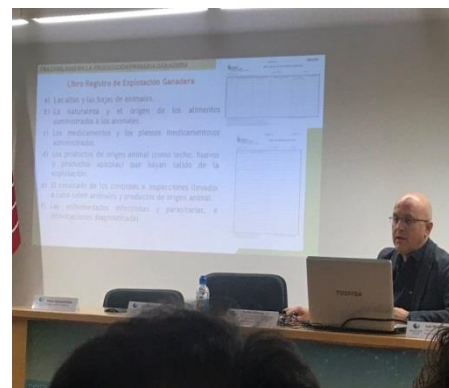
Nuevamente, este año 2018 el Grupo Analiza Calidad ha realizado a través de Auditar Calidad Consultores su programa de Jornadas de Seguridad Alimentaria. A lo largo de este año se han celebrado en distintas ciudades, Zaragoza, Madrid, Barcelona, Santiago de Compostela, Valencia y Zamora.



La ciudad encargada del cierre de estas jornadas fue Zamora, donde se dieron cita diferentes expertos del sector en lo referente a Seguridad Alimentaria.

Las jornadas comenzaron con la presentación del Jefe de Servicio de Sanidad de la Junta de Castilla y León Casto Lopez Cañibar quien fue el encargado de dar la bienvenida y agradecer la participación a los asistentes y ponentes.

Las jornadas, que han transcurrido en torno al eje temático “Innovando en Calidad y Seguridad Alimentaria” fue inaugurada por, Santiago de Castro Alfagame, jefe de Servicio de Trazabilidad en Higiene Ganadera de la Junta de Castilla y León presentó el estado actual de la trazabilidad en la producción primaria Ganadera. Con la conclusión final de que hay que seguir avanzando y trabajando para evitar el fraude.



Para la ponencia dedicada a las últimas novedades y actualizaciones en Normas de

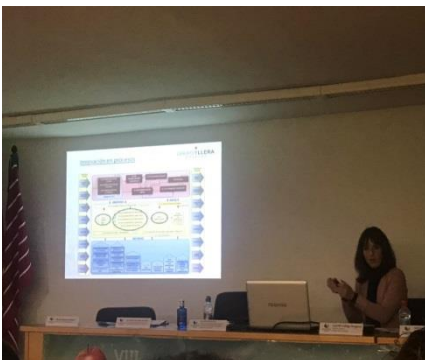


Seguridad Alimentaria se contó con el experto Luis M^a Gallego, Director General del Grupo Analiza Calidad. Luis resaltó la importancia de los cambios efectuados en la Norma FSSC 22000 con la inclusión auditorias no anunciadas, prevención del fraude alimentario, actividades off-site.

La jornada continuó con la intervención de Ana Maria Gonzalez de Paramás directora del Dpto. Química Analítica, Nutrición y Bromatología con su ponencia *Caenorhabditis Elegans* como modelo en la evaluación de Alimentos Funcionales. *C. elegans* se utiliza como modelo para diversos estudios genéticos, ya que presenta múltiples ventajas. Es un animal pequeño y no patógeno, lo que implica que no se precisan grandes instalaciones ni medidas de contención biológica para trabajar con él.



Rut Villa Hernandez Directora de Sist. Integrados de Gestión nos explicó la mejora continua e innovación para maximizar la Calidad y Seguridad Alimentaria que realizan en Bodegas Grupo Yllera. La Mejora Continua conlleva que todos los miembros de la empresa se impliquen en una estrategia destinada a mejorar de manera sistemática los niveles de calidad y productividad, reduciendo los costes y tiempos de respuesta y mejorando los índices de satisfacción de los clientes, para de esta forma mejorar los rendimientos.



Acto seguido, Rebeca Egido, Responsable Técnico de Auditar Consultores, nos acercó a los obstáculos a los que se enfrentan las marcas propias para el control de proveedores en la distribución de alimentos.





Mireia Massanell Directora comercial de iMiCROQ S.L. nos hizo una demostración y nos explicó el concepto Qfast[®] plataforma integrada para la detección de patógenos, ADN e inmunoensayos.

Para finalizar hubo un debate donde los asistentes tuvieron la oportunidad de comentar y despejar dudas de los aspectos más innovadores de los nuevos requisitos a nivel de Seguridad Alimentaria a Nivel Internacional.



Concluido la VIII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2018 en Zamora, solo queda agradecer a todos los asistentes su intereses por esta nueva edición, que ha batido record de asistencia, a los ponentes por su entrega y colaboración y los patrocinadores MicroPlanet Laboratorios y iMiCROQ por hacerlo posible. Al próximo año volvemos con la satisfacción por un trabajo bien hecho.

