

IX Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Oviedo

7 Noviembre de 2019

“Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0”



Servicios Científico Técnicos de la **Universidad de Oviedo** ha sido el lugar donde se ha celebrado este jueves 7 de septiembre, la tercera de las IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad “**Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0**”, organizadas por Auditar Calidad Consultores, empresa que pertenece al Grupo Analiza Calidad, en la que ha colaborado **Microplanet Laboratorios y Qualinova Food**.

La jornada contó con la **participación de más de 60 inscritos**, en la que se trataron temas como el control y la gestión de alérgenos, elaboración de queso cabrales, control de proveedores en distribución, IFS en la industria cárnica, seguridad alimentaria en el sector de las microalgas y el control de patógenos en alimentos utilizando bacteriófagos y endolisinas.



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Novedades tecnológicas en la industria 4.0” fue presentada por **Pablo Jalón Monzón**, Delegado Comercial Zona Norte del Grupo Analiza Calidad. Presentó el estado actual de la industria alimentaria 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 con los avances tecnológicos que se tienen a día de hoy.

Jose Maria Roperó Mateos, Jefe de Sección de Higiene Alimentaria en **Principado de Asturias** fue el ponente que inauguró esta jornada hablando sobre la necesidad del **control de alérgenos** en la industria. Su presentación la abordó desde el punto de vista de la administración sobre la importancia que conlleva control de alérgenos que en muchos casos todavía no se le da la importancia que requiere. Puesto que la única medida eficaz para evitar la intolerancia alimentaria es la exclusión estricta de los alérgenos de la dieta, es **obligatorio declararlos en el etiquetado** de los productos alimenticios.



Novedades en la certificación de normas alimentarias en el sector lácteo fue el tema abordado por **Luis M^a Gallego Brogeras**, Director General del **Grupo Analiza Calidad**. Luis M^a 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. Además de los principales cambios en los referenciales **BRC e IFS** introduciendo ejemplos.



Seguidamente, **Dorita Díaz**, elaboradora de Quesos **Vega de Tordín**, en Arena de Cabrales, nos transmitió la pasión y el amor que le tiene al **proceso de elaboración del Queso Cabrales**. Dorita hizo hincapié a la elaboración del queso de manera artesanal con leche cruda de vaca. Una vez elaborado el queso, pasa a cuevas naturales para su maduración entre dos y cuatro meses. La condiciones en la cueva, favorecen el desarrollo de mohos del tipo penicillium, lo que le aporta las zonas y vetas de color azul-verdoso



Paula Díaz-Caneja Gutiérrez, responsable de calidad y medioambiente en **supermercados Alimerka**. Tituló su ponencia control de proveedores en distribución. Paula nos acercó a la **metodología** que se lleva a cabo. La **gestión es interna** necesaria, que con ella se realizan informes a los departamentos de compras para la toma de decisiones sobre los nuevos productos y proveedores.

La **homologación de proveedores** se complementa con las **auditorías** que realizan laboratorios externos a las instalaciones de los proveedores en origen.



Aarón Arias García, Responsable de Calidad en **Matadero Oblanca** habló sobre los puntos a tener en cuenta y la hoja de ruta para **implantar la IFS en industrias de alimentación** y en concreto en industrias cárnica. Además de las funciones y responsabilidades del departamento de Calidad.



Gestion de Alérgenos en la Industria láctea fue presentada por **Daniel Muñoz Vivas**, especialista en el departamento de calidad total en **Calidad Pascual**. Abordó el tema sobre la **gestión de alérgenos** en la industria alimentaria con ejemplos prácticos. El control de alérgenos ha de contemplarse como una parte integrante de la **gestión de la inocuidad** alimentaria, asegurando que el procesado de alimentos se realiza de forma adecuada sin contaminaciones cruzadas, evaluado el sistema de limpieza de las instalaciones etc.



Pilar García Suárez, científico titular OPi en **IPLA-CSIC**, nos explicó la necesidad actual de **mejorar la seguridad** de ciertos alimentos ha llevado a explorar nuevos sistemas de conservación, entre ellos, la bioconservación basada en compuestos naturales. Dentro de ellos podemos clasificar a los **bacteriófagos** y sus **endolisinas**. Multitud de ensayos están confirmando el potencial de estos compuestos **para controlar patógenos** en el entorno alimentario, si bien se prevé que aún queda un largo camino hasta su uso masivo en la industria alimentaria.



Izaskun Arronte Álvarez, responsable de calidad en **Neoalgae** habló de los requisitos en seguridad alimentaria en el sector de las microalgas. Nos acercó a las **variedades de microalgas** aprobadas para el consumo humano (*Spirulina*, *Chlorella* y *Tetraselmis chuii*) y de sus compuestos de interés. Las **etapas para su cultivo** y la puesta en el mercado. Mostrándonos que existe una legislación poco específica a día de hoy.



Para finalizar hubo un debate donde los asistentes tuvieron la oportunidad de comentar y despejar dudas de los aspectos tratados a lo largo de la jornada.



Concluida primera jornada realizada en **Oviedo** de las **Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria**, sólo queda agradecer a todos los asistentes su intereses por esta primera edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y los patrocinadores **MicroPlanet Laboratorios** y **Qualinova Food** por hacerlo posible.



**QUALINOVA
FOOD**

Os esperamos en las próximas **Santiago de Compostela (21 noviembre)** y **Burgos (12 diciembre)**.