

IX Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad

“Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0”



La **Facultad de Biología** de la **Universidad de Santiago de Compostela** ha acogido, el 21 de Noviembre, la cuarta de las IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria “Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0” organizadas por Auditar Calidad Consultores, empresa que pertenece al Grupo Analiza Calidad, en la que colaboraron también **Microplanet Laboratorios** y **Qualinova Food** para transmitir las últimas novedades en el campo de la calidad y seguridad alimentaria.

La jornada contó con la asistencia de representantes de industrias alimentarias, centros de investigación, cadenas de distribución, asociaciones empresariales, consumidores, estudiantes universitarios, empresas de consultoría, formación, certificación, auditoría etc. Se trataron temas como de actualidad sobre **Valorización de Subproductos** como Fertilizantes, Estudios de **Validación de Bivalvos**, Control de **Listeria Monocytogenes**, Tecnología para la Destrucción de **Anisakis**, El valor de las **Marcas**, **Microorganismos de Control Oficial** en Producción Primaria y **Big Data** en la Industria 4.0

La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Novedades Tecnológicas en la Industria 4,0” fue presentada por **Adelino Garcia Casals**, Director comercial de **Analiza Calidad Galicia**, el cual 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.



La Valorización de Subproductos como fertilizantes, fue el tema abordado por **Alberto Amador Garcia**, Director de Asuntos Regulatorios I+D+i y MA, en **Agroamb Prodalt**. La finalidad de Agroamb es la de ofrecer una alternativa sostenible a la gestión de los subproductos y residuos orgánicos generados, entre otras, por la industria agroalimentaria local. En un contexto de transición hacia una Economía Circular, su proceso de valorización (alternativo al compostaje o a la digestión anaerobia), permite obtener mediante el tratamiento e higienización con materiales enalantes, un producto en formato de enmienda o fertilizante orgánico, tanto para uso agrícola como forestal.

Arturo Martinez Garcia, Inspector Veterinario Oficial en la **Xunta de Galicia** desarrolló su ponencia sobre los Estudios de Validación de la Depuración de Moluscos Bivalvos. Los moluscos bivalvos concentran los contaminantes que se hallan en la columna de agua donde crecen. Estos contaminantes pueden provocar enfermedades en las personas que los consumen. Limitar el peligro de las enfermedades depende en parte del aprovisionamiento de moluscos de zonas donde los contaminantes se encuentren a niveles relativamente bajos. Realizar estudios de Validación permite reducir el riesgo y elegir el tratamiento mas adecuado.



Silvia Calbuig Pardo, Delegada Zona Galicia y **Juan Jose Canet Gascó**, Subdirector Dsc en **Betelgeux** hablaron de la Estrategias necesarias para el control de *Listeria monocytogenes* en la Industria Alimentaria. En primer lugar Silvia nos presentó una breve descripción de *Listeria monocytogenes*, su prevalencia en las industrias alimentarias, la peligrosidad de la bacteria y ejemplos de diferentes brotes de listeriosis. Después de esta introducción se destacó las características que permiten su desarrollo y persistencia en las industrias: factores ambientales, deficiencias en los procesos de higiene, formación de biofilms tolerancia y adaptación a los desinfectantes. Finalmente de la mano de Juan José, se trataron los aspectos que deben tenerse en cuenta para lograr el control de *Listeria monocytogenes*: procedimientos de higiene, eliminación de biofilms, diseño de instalaciones, aislamiento de zonas.

Joaquin Gracias Salvador, Gerente de **Marexi**, realizó una breve descripción sobre el nemátodo parásito Anisaki y los efectos de la anisakiosis para posteriormente describir el equipo que han desarrollado en Marexi. TEDEPAD elimina, con total efectividad, el 100% de los parásitos que se encuentran en las vísceras de pescado que se generan a bordo de embarcaciones pesqueras en los procesos habituales de eviscerado. Siendo el único equipo exterminador de parásitos en el pescado que ha obtenido un total reconocimiento a nivel europeo y está validado Científica y Técnicamente a bordo de embarcaciones pesqueras industriales.



Iñaki Fernandez Valdés, Responsable de Calidad de **Capsa Food** desarrolló su ponencia en torno al Valor de las Marcas. El valor (positivo o negativo) que un producto ha adquirido a lo largo del tiempo y procedente de la propia marca. Es consecuencia de la experiencia de los usuarios, clientes o no, sobre el producto o la organización y cómo perciben sus atributos. Es un elemento intangible, ya que su valor no puede ser medido de manera material. Provee a los clientes o al público objetivo de una razón para preferir los productos de la propia marca respecto a los de otras.

Alexandra Herrera Estévez, Responsable de la Unidad Microbiológica LSA en **CETAL** abordó las medidas de control de patógenos alimentarios, como *Listeria monocytogenes*, desde el punto de vista del Control Oficial. Además, resaltó la importancia de la detección temprana de estos patógenos en los primeros eslabones de la cadena alimentaria (Producción Primaria) para evitar su llegada al consumidor, así como la eficacia del autocontrol a nivel industrial. Por otro lado, habló de la importancia de estas medidas en matrices críticas y las acciones a llevar a cabo en caso de brotes.



Guillermo López Taboada, Director General de **Torusware**, desarrolló su ponencia sobre el Big Data en la Industria Alimentaria 4.0. Presentó los conceptos del Big Data, la monetización del dato y nos mostró ejemplos de proyectos para su aplicación en la Industria alimentaria, tanto en controles de calidad como generación de modelos predictivos de procesos biológicos, logísticos y comerciales.

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



Concluida jornada realizada en **Santiago de Compostela** de las **Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria**, sólo queda agradecer a todos los asistentes su interés, a los ponentes por su entrega y colaboración y a los patrocinadores **MicroPlanet Laboratorios** y **Qualinova Food** por poder hacerlo posible.

Os esperamos en la próxima, que tendrá lugar en **Burgos**, el **12 diciembre**.



**QUALINOVA
FOOD**