

# IX Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

## Grupo Analiza Calidad. Burgos

12 diciembre 2019

### "Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0"



La **Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos** acogió el pasado **jueves 12 de diciembre**, la última de las IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria "Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0", organizadas por **Auditar Calidad Consultores**, empresa del **Grupo Analiza Calidad**.

La jornada contó con la participación de más de 75 inscritos y con el patrocinio de **MicroPlanet Laboratorios y Qualinova**



La cita, que transcurrió en torno al eje temático "Novedades Tecnológicas en la industria 4.0" fue presentada por **Luis Maria Gallego Brogeras**, Director General del **Grupo Analiza Calidad**, 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.

**Elena Romero Melgosa**, responsable del área sensorial y consumidor en **Ctic Cita** abrió la jornada con su ponencia sobre el Control Sensorial de los Alimentos.

Indico que el **análisis sensorial** es una herramienta eficaz para el control de calidad que **asegura la aceptabilidad** de un producto en el mercado, ya que garantiza la fidelidad de los clientes, representa el buen hacer de una empresa y su reputación comercial.

Además, las diferentes metodologías normalizadas basadas en investigación con expertos y con consumidores permiten conocer las características sensoriales intrínsecas de un alimento, compararlo con la competencia, conocer las preferencias del consumidor, y a partir de esta información se puede mejorar o diseñar nuevos productos que supongan una ventaja competitiva en mercado: la **innovación sensorial dirigida hacia el éxito**.





A continuación, **Victor Cordón Moreno**, Director técnico en **Analiza Control de Calidad** habló sobre el cumplimiento de la legislación comunitaria para el análisis de plaguicidas. Destacó la importancia de saber buscar los **límites de referencia** en la legislación, **Pesticides database**, es una herramienta informática sencilla, rápida y eficaz.

Además, a la hora de realizar el **control analítico** recalcó la **dificultad** que supone **conocer la cantidad de muestra** necesaria según el tipo de matriz.

Seguidamente, **Rubén Martínez García**, Director de Desarrollo Organizativo en **Asti Mobile Robotics**, presentó la industria 4.0 en el sector agroalimentario, destacando la importancia en los **avances tecnológicos** en el sector de la robótica **para la industria alimentaria**. De esta forma se agilizan procesos, pudiéndose realizar de manera autónoma dentro de la industria.

La **conectividad** es crítica para el avance en este tipo de procesos.



**Gontzal Mugaburu**, responsable de evaluación riesgos en **ELIKA**. Analizó los **avances del análisis de riesgos** a lo largo de los últimos 20 años, tanto en la fase de evaluación de riesgos como en la gestión y comunicación de riesgos, y especialmente en lo que se refiere al tratamiento de datos, a la automatización, a la interconexión entre sistemas y al uso de algoritmos.

Aportándonos un repaso de la **transformación digital** aplicada al **análisis de riesgos**.

Desde el **Instituto Tecnológico Agrario (ITACyL)**, acudió a la cita **Pedro López de la Cuesta**, Director del laboratorio. Pedro expuso la problemática de la validación del método de la **acrilamida en alimentos**

Hizo un recorrido sobre el **Reglamento (UE) 2158/2017** mostrando las pautas a seguir. Destacando que es de vital importancia realizar un buen muestreo para eliminar el efecto matriz de las muestras con etapas de purificación y concentración.





Lucas Salinas Lozano, CTO en Trazable, aportó su experiencia en el **BlockChain**, explicando en que consiste y como extrapolar todos estos datos a la industria alimentaria. La introducción del BlockChain en las empresas crea un **registro digital único** con toda la información de los productos, desde el campo hasta el punto de venta.

A través de ejemplos nos transmitió su gran complejidad.

A continuación, **Carlos Monerri**, Director Comercial en **ITENNE**, nos mostró la gran cantidad de plástico que se emplea en la industria y que entre todos se debe a llegar a la **economía circular** mediante el empleo de envases de recursos renovables.

En **2030**, el 100% de los **envases alimentarios** deberán **que ser reciclables, compostables o reutilizables** y nos mostro los pasos para la adaptación.



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



Concluidas las **IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2019** solo queda agradecer a todos los asistentes su intereses por esta edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y a los patrocinadores **MicroPlanet Laboratorios** y **Qualinova** por hacerlo posible.



**QUALINOVA  
FOOD**

Un **gran éxito de estas jornadas que concluye con las ilusiones y las ganas de seguir apostando** en 2020 **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.