

IX Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Madrid

26 de Septiembre de 2019

“Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0”



La Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid acogió el pasado **jueves 26 de Septiembre** la primera de las IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad que esta edición llevan por título “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 Food**.



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0” fue presentada por **Luis M^a 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.

Ángel Luis Yagüe Sánchez, Jefe del Departamento de Inspección veterinaria en Mercamadrid del **Ayuntamiento de Madrid**, habló del servicio de inspección veterinaria de **Madrid Salud** ejerce el **control oficial**, con el objetivo de prevenir los riesgos y mejorar la Seguridad Alimentaria en Madrid y sus zonas de influencia.

Expuso los casos de los lenguados inyectados y del atún tratado con aditivos por las posibles repercusiones en la calidad o seguridad alimentarias, así como las **dificultades** que se plantean en el **control oficial** para adoptar medidas que ayuden a proteger al consumidor.





A continuación, **Vicente Carbonero García**, Director Técnico, en **Lácteas Toledo**, explicó las razones (técnicas y económicas) de los **análisis de los quesos**, los datos técnicos de la producción de los quesos, la valoración de las características, deseadas o no, en el queso, a partir del análisis físico-químico básico.

Así mismo comentó la **repercusión económica** de los parámetros analizados, las condiciones de las cámaras para la maduración del queso y los análisis de los parámetros que valoran la maduración: proteólisis y lipólisis.

Seguidamente, **Juan Cereijo Pecharromán**, Director General de **Cerveza Mica**, presentó cómo la **cerveza artesana** ha irrumpido en un sector copado por muy pocos, que hasta ahora el producto que hacían era prácticamente único y la diferenciación máxima era el precio.

Por esa razón, nos mostró el giro de 180 grados que ha dado el sector de las cervezas artesanales ofreciendo productos desarrollados muy **innovadores**.



Beatriz Robles Martínez, tecnóloga de Alimentos y Dietista-Nutricionista, presentó cómo la **desinformación** supone un **reto importante** y tiene consideración de amenaza global para la Organización de las Naciones Unidas.

A **nivel individual**, la **falta de información** científica **fiable** puede llevar a la toma de **decisiones erróneas** en relación con la salud. En el **plano colectivo**, la **desinformación** puede **alterar las políticas públicas**, poniendo en riesgo a la población.



Tras el descanso, **Ana Canals Caballero**, Asesora Internacional y de Coordinación Científica en la **AESAN**, indicó que los planteamientos actuales en lo que respectan a la **Seguridad Alimentaria y Nutrición** no pueden ser aislados, y **se requiere un abordaje de los retos** de forma horizontal e inclusiva, siendo la base de las políticas públicas encaminadas a la disminución del hambre, promoción de la salud y la sostenibilidad de la producción de alimentos.

Además **mostró los cambios legislativos** más recientes y como intentan afrontar dichos retos, del marco de evaluación de riesgos alimentarios, y de las nuevas políticas de nutrición.





La Aplicación de la tecnología en Seguridad Alimentaria en la restauración vino de la mano de **Miguel Ángel González Muñoz**, Director de Auditoria y Calidad, en **Tastia Group**. Nos mostró que las **Nuevas Tecnologías y Avances** son un **aliado de gran valor** para las empresas del sector **alimentario**.

Automatizar la vigilancia de los **equipos** de conservación en frío y en caliente a través de la instalación de equipos innovadores de medición en continuo y de un software acoplado que registra automáticamente estos controles sin la intervención del factor humano, **garantiza** la total **transparencia** y control de la vigilancia además de que contribuye a la formación continua del personal. Facilitando para una gestión rápida, clara, flexible y precisa con la cual **ofrecer garantías de calidad y seguridad al consumidor final**.

Por último, **Enrico Frabetti**, Director de Política Alimentaria, Nutrición y Salud de **FIAB**, puso el foco de atención en la importancia de **implantar el Plan de colaboración para la mejora de la composición de Alimentos y bebidas**, Etiquetado Front of Pack (FOP) y Nutriscore.

No hay un único sistema de FOP en la EU, sino que éste varía en función del país. Después de una revisión de los diferentes diseños de etiquetado nutricional surgió el etiquetado frontal **Nutriscore**. Dicho etiquetado otorga un color a cada alimento en función de su contenido en azúcares, grasas saturadas, sal, calorías, fibra y proteínas. Los colores verdes identificarán los alimentos más saludables; los rojos, los de menor calidad nutricional.



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



Concluida primera cita **en Madrid de las IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2019**, sólo queda agradecer a todos los asistentes su intereses por esta nueva edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y los patrocinadores **MicroPlanet Laboratorios** y **Qualinova Food** por hacerlo posible.

Os esperamos en las próximas en **Barcelona (17 octubre)**, **Oviedo (7 noviembre)**, **Santiago de Compostela (21 noviembre)** y **Burgos (12 diciembre)**.

