

X Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Madrid

22 de Septiembre de 2020

“Salud” en la Cadena Alimentaria



La Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid acogió el pasado **martes 22 de Septiembre** la primera de las X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad que esta edición llevan por título “Salud” en la cadena alimentaria organizadas por **Auditar Calidad Consultores**, empresa del **Grupo Analiza Calidad**.

La jornada contó con la participación de más de 90 inscritos forma presencial y virtual; con el patrocinio de **Fakolith Chemical Systems, MicroPlanet Laboratorios, PerkinElmer, Foss Iberia y SensProject**.



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Salud” en la Cadena Alimentaria fue presentada por **Luis M^a Gallego Brogeras**, Director General del Grupo Analiza Calidad, el cual comentó que a raíz de que el **mundo cada vez está más interconectado**, las cadenas de valor alimentarias son cada vez más largas, destacando que las **normas y regulaciones** se convierten en **vitales para garantizar la seguridad alimentaria**, sumado a los **cambios en las tendencias** de los consumidores. Con la conclusión final de que la **formación continuada**, es un pilar clave para conseguir ser sector fuerte, innovador y en constante desarrollo.

Antonio Llorente, Director de Laboratorio en **Setna Nutrición S.A.U**, presentó una visión global de la situación actual en cuanto a **control de calidad de piensos y sus materias primas**.

Comentó los principales análisis demandados por las empresas, las materias primas principales y sus controles. Y finalizó la ponencia resaltando la importancia del autocontrol y las tendencias en certificaciones.





A continuación, **Alberto Izquierdo**, Account Specialist Food, en **PerkinElmer España**, explicó diferentes **soluciones para el análisis de alimentos y el control de la producción**.

Así mismo, comentó el desarrollo de **tecnologías NIR** en diferentes equipos además de interfaces virtuales que permiten al usuario puede acceder a información de medición en tiempo real en cualquier lugar del mundo.

Seguidamente, **Pablo Hernandez**, Open Innovation Project Manager en **Calidad Pascual**, presento cómo el ecosistema de **Innovación** es clave a la hora de conseguir agilidad en el proceso de Innovación.

Nos comentó que actualmente se está produciendo un fenómeno de **simbiosis entre startups y grandes corporaciones alimentarias** que está permitiendo integrar rápidamente nuevas oportunidades, modelos de negocio y tecnologías con una adecuada gestión de los riesgos.



Antonio Frances Sempere, Managing Director en **Fakolith Chemical Systems**, presentó innovadoras soluciones **FoodGrade** para superficies en contacto directo e indirecto con alimentos, y en la eficacia antimicrobiana **BioFilmStop**, contra bacterias, hongos y virus.



Habló de las **regulaciones EU 10/2011** y **FDA 21 CFR 175.300** entre otras, de las **Declaraciones de Conformidad de contacto alimentario** y de la eficacia antimicrobiana, tanto en el ámbito de la mejora de la desinfección y en la prevención a través de **pinturas y barnices tecnológicos**.

Tras el descanso, **Hugo Montoiro**, Responsable de Negocio Cárnico y Pesquero en **Foss Iberia**, indicó los planteamientos actuales en lo que respectan a los **nuevos retos para el control y la eficiencia en la industria cárnica**.

Además, presento la **tecnología NIR para el Control Rápido y Digitalizado** en las Industrias Alimentarias. De esta manera, se abren grandes posibilidades de contar con controles en el proceso productivo a través de diferentes soluciones que usan la tecnología NIR que son adecuadas para cada punto del proceso.





La **autoverificación de protocolos de desinfección frente al SARS Cov-2 en la industria alimentaria** vino de la mano de **Juan Ramon Ortiz**, Director Comercial, en **MicroPlanet Laboratorios**. Nos mostró que la **combinación de pruebas in situ y de laboratorio** permite validar sus procedimientos de limpieza y desinfección.

Las pruebas y ensayos de residuos de superficie (ATP – Prueba trifosfato) como una métrica para la evaluación del estado de la higiene. Las pruebas SARS-nCoV-2 se basan en la reacción de cadena en polimerasa de transcripción inversa (RT-PCR), lo que permite el

Por último, **Elena Romero y Luis Maria Gallego**, Responsable Área Sensorial y Consumidor en Ctic-Cita y Director General del Grupo Analiza Calidad respectivamente, presentaron **SensProject** proyecto en conjunto entre ambas instituciones.

Realizando una cata como broche final de la jornada a un producto cárnico típico riojano, donde explicaron los **diferentes atributos** que tiene que tener este producto, y en los cuales hay que fijarse a la hora de catar.



Concluida primera cita **en Madrid de las X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2020**, sólo queda agradecer a todos los asistentes su intereses por esta nueva edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y los patrocinadores **Fakolith Chemical Systems, MicroPlanet Laboratorios, PerkinElmer España, Foss Iberia y SensProject** por hacerlo posible.



Os esperamos en las próximas en **Barcelona (6 octubre), Oviedo (20 noviembre), Santiago de Compostela (10 noviembre), Valencia (24 de Noviembre) y Valladolid (15 diciembre)**.