

X Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

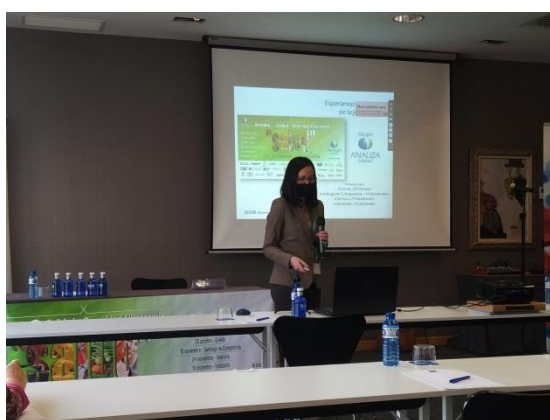
Grupo Analiza Calidad. Madrid

6 de Octubre de 2020

“Salud” en la Cadena Alimentaria



El Eurohotel Diagonal Port albergó, este **martes 6 de Octubre**, la segunda 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** en las que colaboraron **Fakolith Chemical Systems**, **MicroPlanet Laboratorios**, **PerkinElmer** y **SensProject** para transmitir las últimas novedades en el campo de la higiene, la calidad y la seguridad alimentaria.



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Salud” en la Cadena Alimentaria fue inaugurada por **Sandra Bellés**, Directora del Laboratorio Analiza Calidad Barcelona, la 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 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**.





A continuación, **Belén Saez**, Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria en **Horno Belcán**, explicó que debido al interés de ciertas empresas de distribución en sus productos. Exigen a la empresa una garantía de calidad y de **seguridad alimentaria basada una certificación IFS**.

El objeto del trabajo fue la implantación del sistema de gestión IFS en las dos empresas de bollería familiar, para ello tuvieron enfrentarse en **estandarizar los procesos e implementarlos**, a la mejora de **prerrequisitos**, así como el **cambio de mentalidad del personal** sin perder su esencia.

A continuación, **Enrique Hernado**, 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.



Gloria Cugat, Sub-directora General d'Inspecció i Control Agroalimentari en la **Generalitat de Catalunya**, nos mostró las cifras de las pérdidas y del desperdicio Alimentario en Europa, España y Cataluña.



Comentó de las **medidas implementadas para reducir el desperdicio alimentario a nivel de la UE** (paquete de Economía circular, el pacto Verde Europeo, Estrategia De la granja a la mesa. Además comentó las 5 estrategias que está realizando la Generalitat de Catalunya: elaboración de estudios, participación en proyectos europeos, Sensibilización, Promoción de acciones de prevención y reducción, regulación y Fomentación de la gobernanza compartida.

Tras el descanso, **M^a José Sardoy**, Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria en **Plusfresc Supermercados**, presento la Seguridad Alimentaria en la distribución frente al Covid-19

La **distribución en la alimentación se ha adaptado** muy bien a las nuevas formas de trabajo que ayudan a evitar la propagación del virus. Y **lo ha podido hacer** gracias a que ya está **habituada a trabajar bajo unos estándares de calidad muy estrictos**, en relación a la higiene y gestión de riesgos biológicos.

Indicando que PLUSFRESC, no baja la guardia, para que la experiencia de compra de sus clientes, se realice con total **SEGURIDAD Y CONFIANZA**.





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** Responsable Área Sensorial y Consumidor en Ctic-Cita y presentó **SensProject** proyecto en conjunto entre la alianza formada entre el Grupo Analiza Calidad y Ctic-Cita

Como broche final de la jornada **se realizó una cata** 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 segunda cita **en Barcelona** 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 y SensProject** por hacerlo posible.



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