

X Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Oviedo

20 de Octubre de 2020

“Salud” en la Cadena Alimentaria



Servicios Científico Técnicos de la **Universidad de Oviedo** ha sido el lugar donde se ha celebrado este martes 20 de Octubre, la tercera de las X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad “**Salud**” en la **Cadena Alimentaria**, organizadas por Auditar Calidad Consultores, empresa que pertenece al Grupo Analiza Calidad, en la que ha colaborado **Fakolith Chemical Systems, Microplanet Laboratorios y Qualinova Food**.

La jornada contó con la **participación de más de 60 inscritos de forma presencial y virtual**, en la que se trataron los siguientes temas: esquemas de calidad diferenciada, determinación simultánea de aminas biógenas en queso, tecnologías FoodGrade y BioFilmStop, gestión de alérgenos en la restauración, garantía ganadera y tendencia de la producción ecológica en Asturias.



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Salud” en la Cadena Alimentaria fue presentada **por Pablo Jalón Monzón**, Director del Laboratorio **Analiza Calidad León**. Nos mostró cómo cada vez las cadenas de valor alimentarias son más largas, destacando que las normas y regulaciones se convierten en vitales para garantizar la seguridad alimentaria. Con la conclusión final de que la **formación continuada**, es un pilar clave para conseguir ser sector fuerte, innovador y en constante desarrollo.

Elena Cebada, Directora Gerente en el Consejo Regulador IFP Ternera Asturiana fue la ponente que inauguró esta jornada hablando sobre los **esquemas de calidad diferenciada como complemento de la seguridad Alimentaria**. En el caso de **Ternera Asturiana**, su Consejo Regulador **garantiza que los animales** completan todo su ciclo productivo en Asturias, procediendo exclusivamente de **razas autóctonas**, criadas de manera tradicional, con una **alimentación basada en leche** maternal y **aprovechamiento de recursos naturales** y con el **máximo respeto por el bienestar animal** en el proceso de cría. **Producciones sostenibles que contribuyen a generar economía** en las **zonas Rurales** de la España despoblada.



Determinación simultánea de aminas biógenas y aminoácidos en queso fue el tema abordado por **Begoña Redruello**, Técnico I+D+i en **CSIC**. Begoña, puso de manifiesto que la intoxicación mediada por la **ingesta elevada de aminas biógenas es una gran preocupación a nivel europeo**. El queso es uno de los alimentos más proclives a acumular elevadas cantidades de aminas biógenas, especialmente histamina y tiramina. Comentó cómo **ha desarrollado y validado en el CSIC un método de análisis de aminas biógenas en queso** basado en **cromatografía líquida de ultra-alta resolución**.

Seguidamente, **Antonio Francés**, 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.

Miguel Angel López, Profesor e investigador del Área de Ciencia y Tecnología en el **Basque Culinary Center**. Nos trasladó como ha cambiado la **gestión de alérgenos en la restauración colectiva durante la pandemia de la COVID-19**. Como conclusión, puso de manifiesto que debido a las medidas anti covid se ha trabajado mucho en asegurar la salud de los clientes y trabajadores, a través de la incorporación de medidas higiénicas como el lavado de manos, y la limpieza y desinfección de superficies, pero las medidas de información sobre alérgenos han disminuido de manera alarmante.

Los alérgenos han pasado a un segundo plano, debido a la importancia y la severidad de la pandemia.

Alfredo Ron, Responsable de Normalización y Certificaciones en **Capsa Food**, habló del Modelo de sostenibilidad para el sector ganadero que han desarrollado desde Capsa Food, llamado Garantía Ganadera. El propósito del modelo es ofrecer sostenibilidad integral (Económica, Social y Ambiental) apoyando al socio **ganadero, ofreciendo productos naturales** y servicios que mejoren la salud y calidad de vida de las personas en un **entorno sostenible**.



Producción Ecológica en Asturias fue presentada por **Carlos Nuño**, Director Técnico en Copae.

Abordó el tema sobre la **Producción Ecológica** en la industria alimentaria con ejemplos prácticos. El control de alérgenos ha de contemplarse como una parte integrante de la **gestión de la inocuidad** alimentaria, asegurando que el procesado de alimentos se realiza de forma adecuada sin contaminaciones cruzadas, evaluado el sistema de limpieza de las instalaciones etc.



Concluida tercera jornada realizada en **Oviedo** 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 los patrocinadores **Fakolith Chemicals Systems**, **MicroPlanet Laboratorios** y **Qualinova Food** por hacerlo posible.



FAKOLITH[®]
Food Contact &
Hygienic Coatings



QUALINOVA
FOOD

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