

X Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad.

24 de Noviembre de 2020

“Salud” en la Cadena Alimentaria

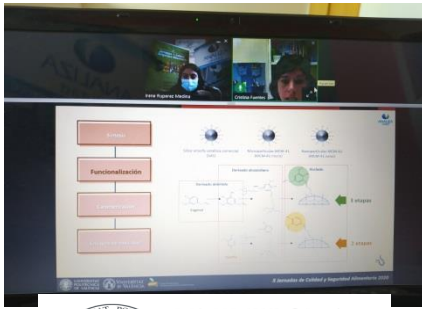


El pasado el martes 24 de Noviembre, tuvo lugar la quinta de las **X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria**, organizadas por **Auditar Calidad Consultores**, empresa que pertenece al Grupo Analiza Calidad, en la que colaboraron **Fakolith Chemical Systems, Microplanet Laboratorios y SensProject** para transmitir las últimas novedades en el campo de la calidad y seguridad alimentaria.

La **jornada contó con la asistencia 100% virtual** de representantes de industrias alimentarias, centros de investigación, cadenas de distribución, asociaciones empresariales, consumidores, estudiantes universitarios, empresas de consultoría, formación, certificación, auditoría etc. Se trataron temas de actualidad como **Caenorhabditis elegans** como modelo in vivo para **evaluar la toxicidad** de nuevos materiales, **protocolos de desinfección** frente al SARS-Cov-2, **Novedades de la norma IFS Food**, tecnologías **FoodGrade y BioFilmStop**, **técnicas genómicas** para el control de la calidad de alimentos y la presentación de **Sensproject**.



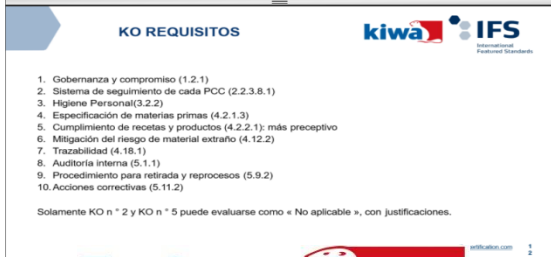
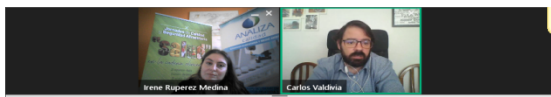
La jornada, fue presentada por **Fernando López**, Director Operaciones del Departamento Agronómico y Harinero del **Grupo Analiza Calidad**. Fernando, presentó el estado actual de la industria alimentaria, cómo cada vez las cadenas de valor alimentarias son más largas, destacando que las normas y regulaciones 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**.



Cristina Fuentes, técnico superior de Investigación en la UPV, presentó *Caenorhabditis elegans* como modelo in vivo para evaluar la toxicidad de nuevos materiales de aplicación en la industria alimentaria. *Caenorhabditis elegans*, es un nemátodo que se utiliza como modelo para diversos estudios, ya que presenta múltiples ventajas (pequeño tamaño, transparencia, ciclo vital corto, anatomía sencilla) lo que implica, que no se precisan grandes instalaciones ni medidas de contención biológica para trabajar con él.

La **autoverificación de protocolos de desinfección frente al SARS Cov-2** en la industria alimentaria vino de la mano de **Jessica Pernia**, Especialista de producto, en **MicroPlanet Laboratorios**. Jessica, nos mostró que la combinación de pruebas in situ y de laboratorio permiten validar los procedimientos de limpieza y desinfección.

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

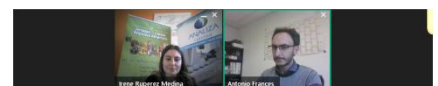


A continuación, **Carlos Vadivia**, Resp. de formación y nuevos desarrollos en **Kiwa España**, presentó las novedades de la **norma IFS Food v.7**

Carlos, bordó un tema de gran actualidad e interés en la **industria alimentaria**. Entre los principales cambios que introduce la nueva versión encontramos que: presenta menos de requisitos, pone mayor atención a la evaluación in situ, la auditoría se convierte en una evaluación, el sistema de puntuación aparece mejor definido, entre otros.

Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop – Higiene y Seguridad alimentaria en superficies fue presentado por **Antonio Francés**, Managing Director en **Fakolith Chemical Systems**, quién puso de manifiesto innovadoras soluciones **FoodGrade** para superficies en contacto directo e indirecto con alimentos, y en la eficacia antimicrobiana **BioFilmStop**, contra bacterias, hongos y virus.

A su vez, nos mostró los requerimientos que Fakolith necesita para poder elaborar pinturas, barnices y revestimientos de uso alimentario.



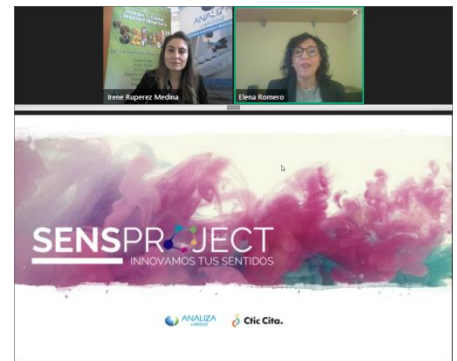


Tras el descanso, **Javier Gamboa**, CES – CEO & founder en **Biogenetics** expuso de forma detallada, pero clara, el **enorme potencial que las tecnologías NGS ofrecen a la microbiología alimentaria.**

La secuenciación masiva o de segunda generación (NGS- Next Generation Sequencing) lleva ya algunos años aplicándose en España a diversos sectores en diferentes aplicaciones del estudio genómico. En el sector agroalimentario, si bien se aplica de una forma incipiente, estamos aún lejos de una actividad rutinaria como ocurre, en nuestro propio país en sectores como el sanitario, o en el control alimentario de otros países.

Por ultimo, **Elena Romero**, Responsable Área Sensorial y Consumidor en **Ctic Cita**. Presentó el proyecto en conjunto que ha nacido de la alianza formada entre el Grupo Analiza Calidad y el Centro Tecnológico Agroalimentario Ctic-Cita, **SensProject.**

Como broche final de la jornada se realizó una cata virtual 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 quinta jornada de las **X 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 SensProject** por hacerlo posible.



FAKOLITH®
Food Contact &
Hygienic Coatings



Os esperamos en la próxima y ultima jornada del año, que tendrá lugar en **Valladolid el 15 de diciembre.**