

X Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Santiago de Compostela

10 de Noviembre de 2020

“Salud” en la Cadena Alimentaria



Eurostars Gran Hotel Santiago acogió el martes 10 de Noviembre, la Cuarta de las **X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria** del Grupo Analiza Calidad “**Salud**” en la **Cadena Alimentaria**, organizadas por Auditor Calidad Consultores, empresa que pertenece al Grupo Analiza Calidad, en la que colaboraron también **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 virtual y presencial** 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 **Micotoxinas** en alimentos y piensos, tecnologías **FoodGrade y BioFilmStop**, **Valorización** de descartes y subproductos de la pesca, Importancia de los **ODS**, **Modelo de Sostenibilidad Ganadera**, **Novedades de la Norma IFS Food** y la presentación de **Sensproject**.



La jornada, fue presentada por **Adelino Garcia Casals**, Director del Comercial de **Analiza Calidad Galicia**. El cual 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**.

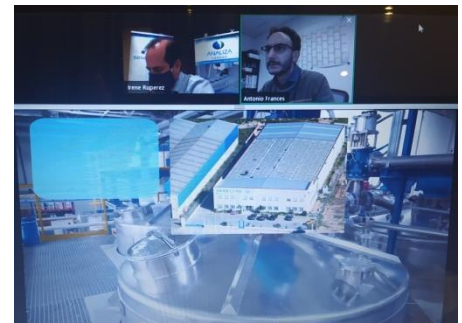


Micotoxinas en Alimentos y Piensos fue el tema abordado por **Luis Maria Gallego**, Director General del grupo **Analiza Calidad**.

Luis Maria expuso que la problemática actual de las micotoxinas está marcada en la **dificultad del control** en campo frente a las condiciones climatológicas adversas, las diferencias en los **límites legales** según la legislación de los diversos países a nivel mundial, la falta de homogeneidad en la **toma de muestras** y la **dificultad de elegir un método analítico** adecuado.

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.



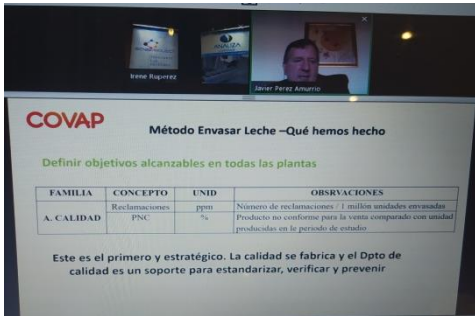
Seguidamente, **Ricardo I. Perez**, Profesor de Investigación en el **Instituto de Investigaciones Marinas**, desarrolló su ponencia sobre la **Valorización de descartes y subproductos de la pesca**.

Indicó posibles **alternativas para la valorización** genéricas, para consumo en la alimentación humana y específicas. Además, nos presentó la búsqueda de soluciones a la problemática ambiental y económica de los descartes el **proyecto LIFE iSEAS**.

A continuación, **Isabel Silva** Colaboradora en **Puentes Digitales** habló de la **importancia de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS)**. Los objetivos de desarrollo sostenible tienen un papel fundamental en la alimentación y la industria Alimentaria.

Por ello, hizo referencia a varios de los ODS que están implicados directamente en el sector alimentario como **Salud, Hambre Cero, Agua y Consumo Responsable**.





COVAP

Tras el descanso, **Javier Pérez**, Coordinador de proyectos estratégicos en **COVAP**, nos presentó el **Modelo COVAP de Sostenibilidad 360º**. Cuyo objetivo es estropear lo menos posible la leche cruda de sus ganaderos elaborando productos con la calidad requerida. Y **lo consiguen estandarizando procesos** para garantizar la calidad requerida en toda la cadena, **estableciendo una metodología de trabajo con objetivos alcanzables** en todas sus plantas.

A continuación **Beatriz Torres**, IFS Country Manager Spain & Senior QA Manager en **IFS Manager** presentó las **novedades de la norma IFS Food v.7**

Beatriz, 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.



IFS
International
Featured Standards



SENSPROJECT

Por ultimo, **Sonia de la Peña**, Directora de Alimentación Humana del **Grupo Analiza Calidad**. Presentó el proyecto en conjunto que ha nacido de la alianza formada entre el Grupo Analiza Calidad y el Centro Tecnológico Agroalimentario Cita-Cita, **SensProject**.

El objetivo de SensProject es **conocer de primera mano las preferencias e inquietudes del consumidor** para adaptar la innovación a sus necesidades y desarrollar alimentos en beneficio de la sociedad

Concluida cuarta jornada realizada en **Santiago de Compostela** 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 **SensProject** por hacerlo posible.



FAKOLITH[®]
Food Contact &
Hygienic Coatings



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