

X Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Oviedo

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**.

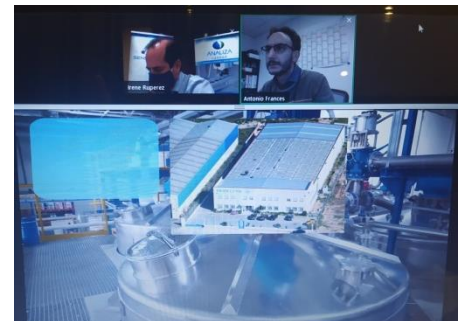


Micotoxinas en Alimentos y Piensos fue el tema abordado por **Luis Maria Gallego**, Director General del grupo **Analiza Calidad**.

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.



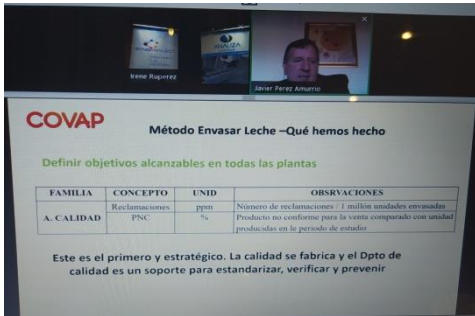
Seguidamente, **Ricardo I. Perez**, Profesor de Investigación en el **Instituto de Investigaciones Marinas**, desarrolló su ponencia sobre la **Valorización de descartes y subproductos de la pesca**.

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)**.