

# XI Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

## Grupo Analiza Calidad. Madrid

### 21 de Septiembre de 2021

#### “CUSTOMER”



El Grupo Analiza Calidad siguiendo con su fiel compromiso de formación y asesoramiento en todo lo relacionado con la Seguridad Alimentaria, organizó en el **Salón de Actos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid**, el pasado **martes 21 de Septiembre**, la primera de las **XI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria** del Grupo Analiza Calidad que esta edición llevan por título **“CUSTOMER”** organizadas por **Auditar Calidad Consultores**, empresa del **Grupo Analiza Calidad**.

La jornada contó con la participación de más de 120 inscritos de forma presencial y virtual; y con el patrocinio de **MicroPlanet Laboratorios, Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings, BUCHI Ibérica y PerkinElmer España**.



El evento, que ha transcurrido en torno al eje temático **“CUSTOMER”** fue presentado por **Luis M<sup>a</sup> Gallego Brogeras**, Director General del **Grupo Analiza Calidad**, el cual puso de manifiesto el enorme **esfuerzo** realizado por **todas las personas que trabajan en el sector agroalimentario para ofrecer a los consumidores productos seguros y de calidad**. El **consumidor** está evolucionando hacia **nuevos hábitos de compra y de consumo** de productos de alimentación y generando nuevas demandas hacia la industria. La industria alimentaria debe invertir en recursos materiales y gerenciales para asegurar el cumplimiento cotidiano de las normas alimentarias, sabiendo que **su éxito depende de la satisfacción del consumidor**.

**Antonio Francés Sempere**, CEO en **Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings**, presentó innovadoras soluciones **FoodGrade** para superficies en contacto directo e indirecto con alimentos, y en la eficacia antimicrobiana **BioFilmStop**, contra bacterias, hongos y virus.

Comentó las **regulaciones EU 10/2011** y **FDA 21 CFR 175.300** entre otras, **Declaraciones de Conformidad de contacto alimentario** y de la eficacia antimicrobiana. Finalizó la ponencia resaltando la importancia en la mejora de la desinfección y en la prevención de las industrias alimentarias a **través de pinturas y barnices tecnológicos**.





**Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal.** Controles oficiales y legislación fue el tema abordado por **Carlos García-Argüelles**, Coord. del Plan Nacional Investigación de Residuos en la **Xunta de Galicia**.

Carlos hizo hincapié en que la **legislación actual asegura los controles sobre el empleo de sustancias farmacológicas que puedan dejar residuos en los alimentos** y supongan un riesgo para la salud pública y al mismo tiempo disuadir en el empleo de determinados productos, para conseguir de forma fraudulenta un mayor rendimiento comercial.

Seguidamente, **Montaña Cámara**, Catedrática en la Facultad Farmacia de la UCM, nos **describió el papel del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria como órgano evaluador del riesgo** en materia de Seguridad Alimentaria en España.

Montaña Cámara hizo **referencia a los informes emitidos** relativos tanto a peligros de índole físico, químico y biológico, como a riesgos nutricionales, de mayor relevancia.



**Ángela Sanchez-Valiente**, jefe de Calidad y Medioambiente en **SUNTORY- Beverage&Food Spain** hizo referencia a que las bebidas refrescantes, son víctimas de mitos y rumores que hacen que su imagen se vea desprestigiada.

Angela reivindicó que su **proceso de producción y sus controles alimentarios** están basados en los pilares de la Seguridad alimentaria, lo que **garantiza que sean perfectamente aptos para el consumo**. Tomarlos, por tanto, en una dosis adecuada, no es perjudicial.



Tras el descanso, **Miquel Pairó**, Business Development Manager en **BUCHI Ibérica**, nos acercó al proceso de fabricación de alimentos, que consta típicamente de 5 etapas: recepción de materias primas, producción, el control de calidad, la logística y distribución. A lo largo de esta cadena, la calidad de las materias primas, productos intermedios y productos finales se debe analizar regularmente.

Miquel **mostró las necesidades analíticas de las distintas etapas de la producción de alimentos**, poniendo el énfasis en los puntos críticos de cada una **y presentando las últimas innovaciones tecnológicas que dan respuesta a estos problemas**.





Juan Vicente Llopis, Catedrático en la **Universitat Jaume I**, presentó los **beneficios y las desventajas** de implementar tanto **sistemas LC-ESI-QTOFMS como GC-APCI-QTOFMS con tecnología IMS**, en particular Vion de Waters, en el flujo de trabajo de screening e identificación de residuos y contaminantes en muestras complejas.

Entre los beneficios de agregar separación IMS a UPLC-ESI-QTOFMS y GC-APCI-QTOFMS, Juan Vicente destacó que los valores de CCS son menos propensos a verse afectados por la matriz a diferencia del tiempo de retención cromatográfico.

Por último, **Macarena Menéndez**, Sales Specialist en **PerkinElmer España**, nos mostró las diferentes **soluciones para la determinación de micotoxinas en alimentos utilizando el sistema QSight® LC/MS/MS**. LC-MS es la tecnología de elección para el análisis sensible, selectivo y fiable de micotoxinas en muestras de alimentos.

Las soluciones están **diseñadas** para ayudar a **optimizar todo el flujo de trabajo analítico**, desde la preparación de muestras hasta el informe de resultados, y ayudar a **cumplir con los requisitos reglamentarios**.



Para finalizar hubo un **debate** muy interesante, donde los asistentes tuvieron la oportunidad de **comentar y despejar dudas** sobre los diferentes temas ofrecidos los ponentes.

Concluida primera cita en **Madrid** de las **XI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2021**, sólo queda agradecer a todos los asistentes su interés por esta nueva edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y los patrocinadores **MicroPlanet Laboratorios, Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings, BUCHI Ibérica y PerkinElmer España** por hacerlo posible.



Os esperamos en las próximas Jornadas en **Barcelona (7 octubre)**, **León (21 octubre)**, **Vigo (9 noviembre)**, **Valencia (24 Noviembre)** y **Burgos (16 diciembre)**.