

XI Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Barcelona

7 de Octubre 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 la **Sala Voltes del Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona**, el pasado **jueves 27 de Octubre**, la segunda 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 100 inscritos de forma presencial y virtual; y con el patrocinio de **MicroPlanet Laboratorios, Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings, BUCHI Ibérica y Kiwa España**.



El evento, que ha transcurrido en torno al eje temático **“CUSTOMER”** fue presentado por **Luis M^a 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**.

Jessica Pernia, Técnico Comercial en **MicroPlanet Laboratorios**, presentó innovadoras soluciones **para el Autocontrol de higiene de superficies**.

Nos demostró que la **combinación de pruebas in situ y de laboratorio** permite validar sus procedimientos de limpieza y desinfección. Siendo los métodos de autocontrol de fácil implementación, rápidos, aumentan la productividad, son sencillos de manejar y económicos.



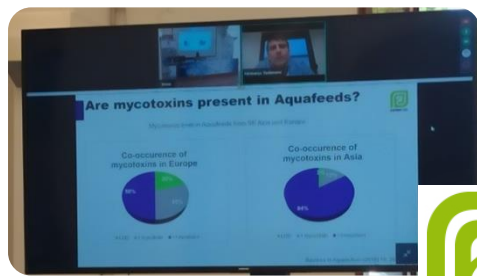


Trastornos relacionados con la histamina y otras aminas biógenas fue el tema abordado por **Carmen Vidal Carou** Catedrática y Directora del Campus de l'Alimentació de Torribera de la **Universidad de Barcelona**

Durante la ponencia Carmen revisó los conceptos relacionados con la **presencia de histamina en alimentos, su análisis y control** y también actualizó los trastornos que puede ocasionar la histamina en los dos escenarios: intoxicación e intolerancia.

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

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**.



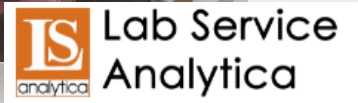
Nemanja Todorovic, Business Development Manager en **Patent-Co Serbia** hizo referencia al **aumento** de la sustitución de proteínas de origen animal, como la harina de pescado, por fuentes de **proteínas vegetales**, el cual **aumenta el riesgo de contaminación por micotoxinas** en los alimentos para la acuicultura.

Nemanja reivindicó que aunque existen procesos para eliminar o inactivar muchos factores antinutricionales, pero no se aplica lo mismo a las micotoxinas que son razonablemente estables a las condiciones de procesamiento.

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**.





Cesare Rossini, Internacional Business Development Manager en **Lab Service Analytica**, introdujo el **principio del equipo GC-IMS** que se ha utilizado durante décadas como una herramienta de detección muy eficiente, rápida, confiable y asequible para compuestos orgánicos volátiles (COV).

También **presentó los amplios campos de aplicación** al proporcionar una configuración de instrumento delicada y una descripción general de casos de estudio y aplicaciones relevantes para el mercado español de alimentos y sabores con un enfoque especial en los aceites.

Por último, **Carlos Valdivia**, Responsable de Formación y Nuevos Desarrollos en **Kiwa España**, nos acercó a la **Evaluación de sostenibilidad en industria agroalimentaria**.

Definió las tendencias actuales a raíz del el Pacto Verde Europeo, introdujo los ODS y comentó la necesidad de potenciar los mercados de capital para los ODS.



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

Concluida segunda cita en **Barcelona** 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 Kiwa España** por hacerlo posible.



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