

XI Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. León

21 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 el Colegio Oficial de Veterinarios de León, el pasado **jueves 21 de Octubre**, la tercera 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**.



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**.

Beatriz Robles, divulgadora científica, fue la encargada de inaugurar la Jornada, presentó diferentes campañas de marketing, envases, etiquetados donde la información proporcionada al cliente puede ser engañosa. ¿Eliges alimentos libremente?

Nos demostró como el marketing influye en el acto de la compra y por ello propuso la necesidad de **formar e informar adecuadamente al consumidor** para evitar engaños y compras innecesarias.



BEATRIZ ROBLES

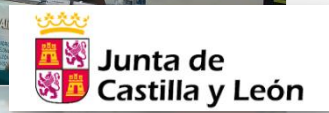


Rebeca Egido, Responsable Técnico en **Auditar Calidad Consultores** fue la siguiente en intervenir. El tema abordado fue sobre la reciente publicación del reglamento 2021/382 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004.

Durante la ponencia, Rebeca revisó los **principales cambios que afectan al reglamento** y prestó especial atención a la **Cultura de la Seguridad Alimentaria**, destacando el compromiso por la dirección por la integridad de sistema en la Industria Alimentaria.

Seguidamente, **Álvaro Borge**, Jefe de Servicio de Sanidad Pública en Leon, en la **Junta de Castilla y León** presentó los diferentes **programas de muestreo que se llevan a cabo por parte de las Autoridades Sanitarias**, tanto de alimentos como de materias primas y productos intermedios.

Finalizó la ponencia destacando el **muestreo para determinación de Listeria por su importancia para la salud pública**. Describió los tipos de alimentos que deben muestrearse, la forma correcta de realizar la toma de muestras, la interpretación de los resultados y las medidas a adoptar en caso de resultados insatisfactorios.



Luis M^a Galleo, Director General del **Grupo Analiza Calidad** a hizo referencia al **aumento riesgo de contaminación por micotoxinas** en los alimentos y piensos, provocado en gran parte por el cambio climático

Mostró las **principales micotoxinas emergentes** y además remarcó que cada vez se están detectando más **micotoxinas conjugadas** (enmascaradas). Siendo estos metabolitos, difíciles de evaluar mediante técnicas analíticas convencionales pudiendo “pasar desapercibidos” en la evaluación rutinaria de los piensos.



Desde Barcelona contamos con la participación de **Manuel Ayllón**, CEO en **Proton Europe**, nos acercó al proceso la conservación de alimentos concretamente a través de la congelación.

Manuel explicó la **tecnología de la congelación magnética PROTON** y presentó las principales ventajas de este tipo de tratamiento frente a la congelación tradicional por túnel (ultracongelación). Destacó la calidad de la carne una vez se descongela y el posible aumento de vida útil sin afectar a las características organolépticas que ofrece este tipo de tecnología.





Teresa Maria López, Profesora titular en la Facultad de Veterinaria de la **Universidad de León**, nos señaló que el aspecto y el peculiar aroma de quesos azules y los de corteza blanca enmohecida se deben a los mohos que crecen en ellos (*Penicillium roqueforti*, *P. camemberti*...)

Sin embargo, los mohos pueden jugar un doble papel en la tecnología alimentaria, pueden deteriorar el producto e incluso suponer un riesgo para el consumidor. **El control de estos hongos es importante para la industria quesera**. En las investigaciones que han realizado en la Facultad, han **identificado y aislado estos hongos, estudiado su capacidad alterante y toxigénica y explorado estrategias basadas en el biocontrol** mediante el uso de bacterias lácticas.

Como broche final, contamos con la intervención de **Pablo Jalón**, Director de Laboratorio en **Analiza Calidad León**, Información Obligatoria al consumidor en quesos fue el tema abordado.

Explicó con ejemplos los **principales requisitos obligatorios** que deben aparecer en el **etiquetado** de quesos envasados, e introdujo nociones básicas del etiquetado frontal voluntario **NutriScore** para quesos, todo ello **apoyado con ejemplos prácticos**.



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

Concluida la tercera cita en **León** 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 nuestro patrocinador **MicroPlanet Laboratorios**, por hacerlo posible.



Os esperamos en las próximas Jornadas en **Vigo (9 noviembre)**, **Valencia (23 Noviembre)** y **Burgos (16 diciembre)**.