

XI Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Vigo

9 de Noviembre de 2021

“CUSTOMER”



La Sala de Abanca del Edificio Vendedores en Vigo ha acogió, el 9 de noviembre, la cuarta de las XI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria “Customer” organizadas por Auditar Calidad Consultores, empresa que pertenece al Grupo Analiza Calidad, en la que colaboraron también **MicroPlanet Laboratorios, PerkinElmer y Kiwa España**, para **transmitir las últimas novedades en el campo de la calidad y seguridad alimentaria**.

La jornada contó con la participación de más de 60 inscritos de forma presencial y virtual; en la que se trataron temas como soluciones para el control de calidad y seguridad en la industria láctea, sistemática y condicionantes para la comercialización de pescado y marisco fresco, autocontrol de higiene de superficies, seguridad y control de la leche, estrategias para la gestión de residuos marinos, y de diferenciación de los productos pesqueros y control de *listeria monocytogenes* en el sector pesquero.



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Customer ” fue presentada por **Adelino Garcia**, Director Comercial de Analiza Calidad Galicia, el cual presentó el estado actual de la industria alimentaria. 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**.

Soluciones PerkinElmer para el control de calidad y seguridad en la industria láctea, fue el tema abordado por **Alberto Izquierdo**, Account Specialist Food en PerkinElmer España.

Alberto presentó la familia de equipos **Lactoscope** para leche y derivados lácteos, que ayudan a alcanzar mayor consistencia en la calidad de los productos por su precisión, fácil uso y conectividad. Además detalló los **avances en la tecnología NIR** con tecnología Diode Array para el análisis composicional.





Marisol Landriz, Directora-Gerente en **ACOPEVI** fue la siguiente en intervenir. El tema abordado fue la sistemática para la comercialización de pescados y mariscos en lonja.

Durante la ponencia, Marisol explicó en que **consiste el proceso de venta de pescado en lonja bajo subasta** y prestó especial atención a la **trazabilidad y etiquetado**. Instrumento fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad, la protección de la salud y la protección de los derechos de los consumidores.

Seguidamente, **Juan Manuel Fiz**, Veterinario en **InLeit Ingredients** presentó los diferentes **controles de calidad y Seguridad higiénico-sanitaria que se realizan a la leche** a lo largo del proceso de producción. Realizó un recorrido de las principales propiedades nutricionales de la leche y diversos productos lácteos, e hizo una comparativa entre varias bebidas o brebajes vegetales frente a la leche.

Finalizó la ponencia con una **prueba de comparativa** entre diferentes bebidas vegetales y leche para todos los asistentes que desearan participar.



Alberto Jaraiz, Responsable de Medio Ambiente en la **Autoridad Portuaria de Vigo** a hizo referencia a las diferentes acciones que realizan desde el Puerto de Vigo para gestionar los residuos marinos que se vierten al mar.

Mostró las **diversas certificaciones** que con las que cuenta el Puerto (ISO 14001; 9001; OHSAS). Además promueven y participan en diversos proyectos **MLSTYLE, Nada pola, Pescalco, 3RFISH**.

Para concluir, Alberto remarcó que **todas estas iniciativas** no serían **posibles** sin la estrecha **colaboración del sector pesquero**, quienes con su **concienciación y trabajo hacen viable la revalorización de los residuos marinos**.

Desde Barcelona contamos con la participación de **Jessica Pernia**, Técnico Comercial en **MicroPlanet Laboratorios**. Jessica nos explicó la importancia de garantizar que las superficies de instalaciones y equipos están correctamente limpias y desinfectadas en la industria alimentaria.

Existen diferentes métodos de autocontrol para verificar la higiene en las industrias a parte de la microbiología tradicional, como son la **detección del ATP**, detección de **alérgenos...** que ofrecen **resultados de forma inmediata**.





Macarena Garcia, responsable de producto pesquero en **Kiwa España** nos señaló las diferentes certificaciones que se encuentran en el mercado a las que las industrias pesqueras pueden acogerse para **diferenciarse de la competencia**.

Implantar en la industria diferentes objetivos de desarrollo sostenible (ODS), **estándares, ecoetiquetas o certificaciones que aportan distinción sobre sus productos y confianza hacia el consumidor**.



Como broche final, contamos con la intervención de **Marta López**, Responsable del Área de conservación de Alimentos en **IIM del CSIC** en Vigo.

Presento el estudio Microtec que se caracteriza por estudiar las comunidades microbianas (Biofilms) con presencia de *L. monocytogenes* y de sus interacciones con el objetivo de **desarrollar nuevas estrategias para su control**. Marta destacó el gran problema al que se enfrentan los investigadores y la industria que es la capacidad de los **biofilms de crear resistencias** a desinfectantes.



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

Concluida la cuarta cita en **Vigo** 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 **Valencia (23 Noviembre)** y **Burgos (16 diciembre)**.