

XI Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Burgos

16 de Diciembre de 2021

“CUSTOMER”



El salón de Actos de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos, acogió ayer 16 de Diciembre, la sexta y última 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 **MicroPlanet Laboratorios 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 85 inscritos de forma presencial y virtual; en la que se trataron temas como prevalencia de *Campylobacter* spp, micotoxinas, el papel de los laboratorios en el Control Oficial, modelos de Certificación en Bienestar Animal: AWIS, IAWS, PAWS, WELFAIR, sostenibilidad y las marcas y el equipo humano.



La jornada, que ha transcurrido en torno al eje temático “Customer” fue presentada por **Olga Vega**, Directora Operaciones en Analiza Calidad, la 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**.

Persistencia de *Campylobacter* spp. en la cadena alimentaria, fue el tema abordado por **Beatriz Melero**, Profesora titular del Área de Tecnología de Alimentos de la **Universidad de Burgos**

Beatriz presentó el estudio que realizó en profundidad, sobre **presencia de *Campylobacter* spp.** a lo largo de la **cadena alimentaria en carne de pollo**, haciendo especial mención a los **mecanismos** implicados en la **persistencia, virulencia y resistencia a antibióticos**, búsqueda de **estrategias para reducirlo** en los productos finales y estudiar su **relación con el huésped**.





Luis Mª Gallego, Director General del **Grupo Analiza Calidad**, 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.

Seguidamente, **Luis Javier Camarero**, Veterinario del Servicio Básico de Salud en Burgos en la **Junta de castilla y León** nos comentó los requisitos para designar a los laboratorios de Control Oficial. Por otro lado mostró los **Planes de Control de Oficial que se realizan a empresas y establecimientos alimentarios**.

Además comentó los diferentes **programas de Muestreo Oficial** de que se llevan a cabo por parte de las Autoridades Sanitarias en Castilla y León entre otros.



Marco Melaza, Responsable Certificaciones en Bienestar Animal en **Kiwa España**, hizo referencia a las diferentes certificaciones que permiten asegurar el Bienestar Animal en las granjas de Vacuno, porcino, avícolas etc.

Mostró las **diversas certificaciones** que se pueden encontrar como son AWIS, IAWS, PAWS, WELFAIR.

La mayoría de los procesos de certificación en Bienestar Animal son modelos interpretativos que se basan en **estudios científicos en análisis de comportamiento de los animales y en la propia observación**, por lo que apenas requieren de **documentación**.

Desde **Mahou- San Miguel** contamos con la participación de **Alfredo Garcia-Cuevas**, Director del Centro de Producción de Burgos. Alfredo nos explicó la importancia de actuar frente al cambio climático y nos mostró las medidas implantadas en diferentes empresas del Grupo, destacando las de la fábrica de Burgos.

El plan de Sostenibilidad implantado dentro de Mahou-San Miguel es extenso y con ello **han logrado reducir la huella de carbono** a la atmosfera, **la energía, el agua y valorizar y reutilizar** gran parte de los residuos generados. Además de promover la agricultura sostenible.



Como broche final, contamos con la intervención de **Rafael Gonzalez**, Director general en IGP Morcilla de Burgos.

Rafael hizo hincapié en que la Calidad y Seguridad en la cadena Alimentaria es de vital importancia que tengan un seguimiento exhaustivo junto con una trazabilidad desde el origen hasta su consumo final.

Para alcanzar el objetivo deseado, el **valor humano es imprescindible** siendo la parte más importante de todo el proceso. Es donde **hay que invertir el máximo junto con la misión y visión** de una empresa que busca la excelencia amparándose en su propia marca.



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 sexta cita en **Burgos** 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 todos nuestros patrocinadores, por hacerlo posible: **MicroPlanet Laboratorios, Kiwa España, PerkinElmer, Büchi Ibérica y Fakolith Chemical Systems.**



Un gran éxito de estas jornadas que concluye con las ilusiones y las ganas de seguir apostando en 2022 por la divulgación y el conocimiento de temas que puedan ayudar y suscitar el interés de todo aquel que trabaje en el sector agroalimentario como industrias, laboratorios, entidades públicas, empresas de equipos, etc para seguir creciendo entorno a la Calidad y la Seguridad Alimentaria.