

XII Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria Grupo Analiza Calidad. Madrid 20 de Octubre de 2022 “Seguridad en la Industria”



La Facultad de Biológicas de la UCM albergó, la segunda de las XII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria “Seguridad en la Industria” 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.

Se trataron diversos temas de interés agroalimentario como la evolución de la **microbiología** de la **tradicional** y la microbiología **predictiva**, **micotoxinas**, la sostenibilidad en la **industria láctea**, control de **alérgenos** en restauración colectiva, legislación de los **microplásticos en aguas** y la **sostenibilidad** en la industria agroalimentaria.



La jornada, que transcurrió en torno al eje temático “Seguridad en la Industria” conto con más de 110 inscritos en formato presencial y virtual. Fue **presentada por Luis M^a Gallego**, Director General del **Grupo Analiza Calidad**, quien abordó las nuevas exigencias a las que se enfrenta la industria alimentaria, a raíz, de la constante actualización de reglamentos y comunicaciones por parte la Comisión Europea, y de los referenciales de calidad. Además trató los nuevos requisitos que exige el consumidor actual que cada vez está más concienciado y es más ético, como son el empleo de tecnologías más sostenibles y formulaciones veganas.





Desde **MicroPlanet Laboratorios** contamos con la participación de **Jessica Pernia**, especialista de producto, quien nos introdujo en la **evolución de los análisis microbiológicos tradicionales** desde Pasteur hasta la actualidad.

Los **métodos automatizados**, se encuentran basados en los principios de la microbiología y permiten reducir los tiempos. Siendo los más utilizados los **laminocultivos** y los **Swabs** en control de higiene de superficies. Seguimos con la **citometría**, que hace el recuento de células viables, y técnicas como la **turbidimetría, impedancia, colorimetría, bioluminiscencia...** Además de contar con **métodos de confirmación** que permiten identificar el microorganismo que están afectando el lote, como la técnica Elisa, PCR y la secuenciación genómica.

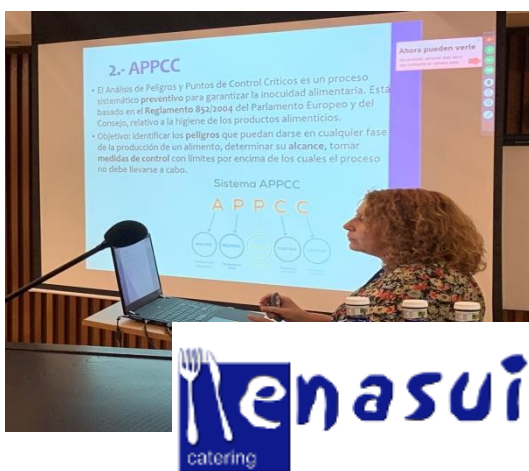
Acto seguido intervino **Antonio Valero**, profesor titular en la Facultad de Veterinaria de la **Universidad de Córdoba**. Destacó el desarrollo de **nuevos enfoques orientados a la mejora de las herramientas de control oficial** ha ido encaminado hacia la cuantificación del riesgo asociado a la transmisión de patógenos en diversas matrices alimentarias. Describió algunos ejemplos representativos de **aplicación de la microbiología predictiva** como herramienta de gestión de la seguridad alimentaria, y su integración en el control oficial de alimentos.



Arnau Vidal, experto en micotoxinas en **Innovad**, nos acercó a la **exposición de las micotoxinas** a partir del **análisis en pienso y en sangre**. Arnau recalcó que la mayoría de las **materias primas están contaminadas por la presencia de micotoxinas**. La exposición crónica a las micotoxinas tiene un impacto importante en la producción de alimentos, tanto para humanos como para animales. Por eso es tan **importante** intentar establecer medidas para **disminuir la exposición** a estos contaminantes. Una de las medidas más importantes es el análisis rutinario de materias primas y pienso/alimentos. También mostró resultados obtenidos en diferentes investigaciones impulsadas por biomarcadores.



Cuenta con los productos lácteos europeos: proyecto de sostenibilidad en el sector lácteo fue el tema abordado por **Nuria Arribas**, Directora Gerente en **Inlac**. Nos explicó el proyecto europeo en el que participan desde **INLAC**. Con el programa se pretende que el **consumidor sea consciente** de la importancia de mantener una dieta equilibrada y que valore todo lo que hay detrás de la leche y los productos lácteos que encuentra en el lineal de su supermercado más cercano, **y sea partícipe y responsable de su decisión de compra**.



Marta Teruel responsable de calidad y seguridad en **Enasui** nos **presentó un tema de gran interés para restauración colectiva como es la gestión de alérgenos**. Alertó que en los últimos años se ha visto un **aumento en los casos de alergias e intolerancias alimentarias**. Estos casos aparecen principalmente en niños que pueden disfrutar al menos de una de las principales comidas del día en el comedor del colegio. Por este motivo es necesario estudiar los procesos que tienen lugar en restauración colectiva para ofrecer un menú libre de alérgenos a los niños. Es por ello que es **imprescindible a estudiar los procesos de elaboración y las medidas adoptadas para evitar una contaminación cruzada** entre las distintas preparaciones que se realizan en una cocina central.

Antonio Rosado, técnico experto en **AEAS**, explicó detalladamente el **estado actual de la legislación y el control de microplásticos en aguas**.

Nos mostró los **países desarrollados (UE, USA, Canadá, Japón y Australia) que están elaborando técnicas de referencia** y estudios sobre los valores límite a aplicar en el futuro. Expuso las distintas **técnicas de análisis desarrolladas** hasta la actualidad centrándose en las familias microscópicas, espectroscópicas y de degradación térmica.

Nos ayudó a diferenciar entre contaje de partículas plásticas y concentración másica. Para finalizar, **visualizamos los resultados obtenidos en aguas, y otras matrices** como la sal marina.





Carlos Valdivia, director de sostenibilidad y formación en **Kiwa España** abordó un tema de especial interés como es la **evaluación de la sostenibilidad en la industria alimentaria** con el objetivo de fomentarla.

Para ello, presentó los principales aspectos de como evaluar políticas de sostenibilidad en la industria alimentaria. Además exhibo la **nueva herramienta** lanzada por IFS denominada **IFS ESG Check**. La cual establece los principios marco si se quiere empezar a trabajar en sostenibilidad. Por otro lado, nos acercó a **otra herramienta** para alcanzar dicho fin en la industria como es trabajar en los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**. Los ODS no son normas específicas, sino objetivos globales que pueden ser alcanzados de diferentes formas dentro de la industria.



Concluida la segunda cita en **Madrid** de las **XII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2022**, 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** y **Kiwa España** por hacerlo posible.



Os esperamos en las próximas Jornadas: **Oviedo (3 Noviembre)**, **Vigo (17 noviembre)**, y **Zamora (1 diciembre)**.