

XII Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria Grupo Analiza Calidad. Vigo 17 de Noviembre de 2022 “Seguridad en la Industria”



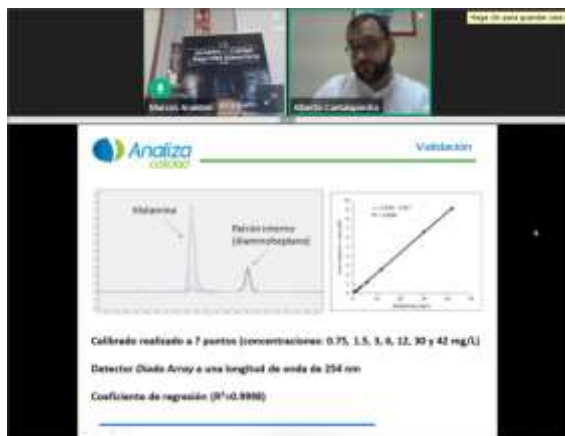
El Hotel Bahía de Vigo albergó, la cuarta de las XII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria “Seguridad en la Industria” organizadas por Auditar Calidad Consultores, empresa que pertenece al Grupo Analiza Calidad, en la que colaboraron **MicroPlanet Laboratorios** y **Kiwa España** para transmitir 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**, **certificaciones** del sector pesquero, **riesgos microbiológicos** en la depuración de bivalvos y la **gestión** de la seguridad alimentaria **en depuración de moluscos**, la **valorización** de los **subproductos de pescado** como materia prima para **piensos**, el proceso de la **validación de la histamina** bajo la ISO 17025 y el proyecto **Seafoodage**.



La jornada, que transcurrió en torno al eje temático “Seguridad en la Industria” conto con más de 60 inscritos en formato presencial y virtual. Fue **presentada por Adelino Garcia**, Director Comercial en **Analiza Calidad Galicia**, 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.





Alberto Cantalapiedra, responsable del departamento de instrumental en **Analiza Calidad Madrid-biotab**, fue el encargado de abrir la jornada con su ponencia sobre el proceso para llevar a cabo la validación de la histamina para su acreditación bajo la ISO 17025

Alberto puso en contexto que es la **histamina** y como se forma. Indico como **la legislación exige un control** sobre su presencia y concentración. Comentó como la **metodología de análisis por HPLC**, con derivatización con cloruro de dansilo, **ofrece unos resultados de calidad** y robustos para la determinación de este compuesto.

Acto seguido intervino **Antonio Valero**, director técnico del **Laboratorio Asmecruz**. Destacó como la OMS considera que la resistencia a antibióticos es uno de los problemas mundiales más apremiantes y representa una amenaza fundamental para la salud, el desarrollo y la seguridad de los humanos. Por ello, presento el estudio que está llevando a cabo en la costa gallega de las Rias Baixas, pues no existe actividad de vigilancia específica sobre este problema. Para ello analizaron agua de mar y moluscos bivalvos. Se aislaron mayoritariamente cepas de E. Coli. Las cuales mostraron resistencia múltiples fármacos y genes de virulencia.



Jose Angel Viñuela, xefe de servizo de seguridade alimentaria **en la Xunta de Galicia**, nos presentó la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluída la facilitación/flexibilidad respecto a la aplicación en el sector de la depuración de moluscos investigaciones impulsadas por biomarcadores.

De la mano de **Kiwa España**, contamos virtualmente con **Macarena Garcia**, directora de productos de la pesca, abordó un tema de interés para el sector pesquero titulado **Certificación en la cadena de valor del pescado**. Macarena nos mostró las principales certificaciones en los ámbitos medioambiental, de seguridad alimentaria y social. Parte su ponencia se centró en la certificación de MSC Cadena de custodia como uno de los principales estándares que garantiza que la materia prima proviene de una fuente sostenible, complementaria a otras normas de seguridad industrial.



Eva Balsa, investigadora científica en **IIM-CSIC** trató sobre el proyecto internacional que están desarrollando denominado **SEAFOODAGE**. Para ello han adoptado conceptos de la economía circular para **elaborar alimentos de origen marino** listos para el consumo y orientados a un envejecimiento saludable. Para ofrecer el máximo de calidad y seguridad a los consumidores **han desarrollado envases** eco-innovadores, biodegradables y comestibles. También, han combinado un kit de detección rápida de microorganismos con una **etiqueta inteligente y predictiva** que permite monitorizar y predecir la calidad y seguridad alimentarias a lo largo de la cadena de valor. Todo ello, contribuirá a reducir la pérdida de materia prima y de alimentos garantizando alimentos de calidad y seguros para el consumo.



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.





Gerardo Rivero, xefe do servizo des seguridade alimentaria nas produccions ganadeiras en la **Xunta de Galicia**. Explico las competencias en el desarrollo de diversos programas de control oficial del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria PNCOCA, concretamente en la labor que realizada en el programa de oficial de la valoración de los subproductos de pescado como materia prima para piensos, ya que no todo vale.



Concluida la cuarta cita en **Vigo** 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 la última, y no por eso menos importante, en **Zamora el 1 diciembre**, con un cartel muy interesante en el que se abordaran las principales novedades de **IFS y BRCGS, El Control Oficial en el comercio exterior, alimentos seguros según la EFSA, desarrollo de nuevas aplicaciones en harinas, el proceso de implantar IFS en la industria, la certificación Halal**, para finalizar abordaremos un tema de gran interés en la industria como es **listeria**. Para ello, contaremos con la participación respectivamente de **Kiwa España, Junta de Castilla y León, Universidad de Salamanca, Dacsa - Molendum, Freigel Food Solutions (Audens Food), Halal Quality Control y Christeyns España**.