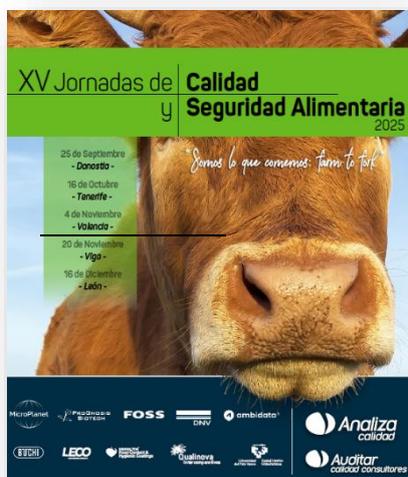


XV Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Donosti

25 de Septiembre de 2025

“Somos lo que comemos: farm to fork”



La Facultad Químicas de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU) ha sido testigo este **jueves 25 de septiembre**, la primera de las XV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria organizadas por **Auditar Calidad Consultores**, empresa que pertenece al **Grupo Analiza Calidad**, para transmitir las últimas novedades en el campo de la calidad y seguridad alimentaria.

La jornada se trataron temas como ciberseguridad en la cadena de suministro, economía circular aplicada a la industria agroalimentaria, nuevas tecnologías (como la espectroscopía NIR), higiene, trazabilidad, y herramientas de monitorización de limpieza y desinfección, fueron muy valoradas por su relevancia práctica, rigor técnico y capacidad de generar debate.

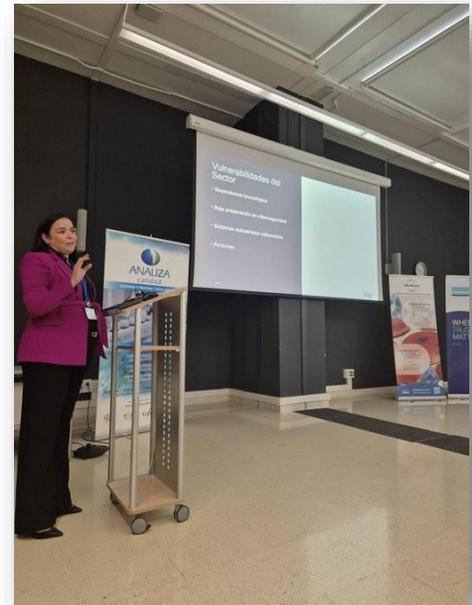


La jornada, que transcurrió en torno al eje temático “Somos lo que comemos: farm to fork” fue **presentada por Luis M^a Gallego**, Director General del **Grupo Analiza Calidad**, quien abordó las nuevas exigencias a las que se enfrenta la industria alimentaria. Además, abordó los nuevos requisitos que exige el consumidor actual que cada vez está más concienciado y es más ético, como son el empleo de tecnologías más sostenibles y formulaciones más saludables.



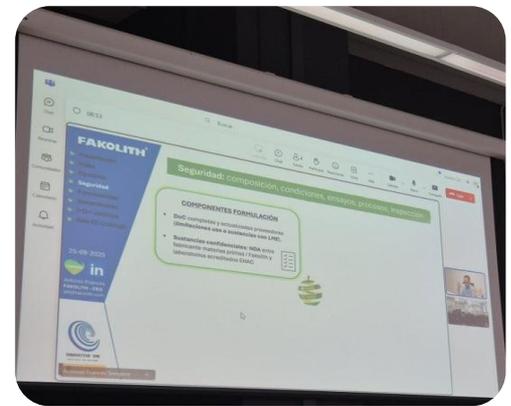
Natalia Ibañez, Responsable de proyectos de certificación, nos describió las innovadoras soluciones que ofrecen desde **DNV** para promover la ciberseguridad. Natalia comentó que cada vez son más frecuentes ciberataques contra infraestructuras críticas en la industria.

El sistema de Gestión de la Seguridad de la Información (SGSI) es un conjunto de políticas, procedimientos y controles que una organización implementa para proteger la confidencialidad, integridad y disponibilidad de su información, mediante un enfoque sistemático para identificar y gestionar los riesgos de seguridad.



Acto seguido intervino **Antonio Francés**, CEO en **Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings**, nos describió las innovadoras soluciones **FoodGrade** para superficies en contacto directo e indirecto con alimentos, y en la eficacia antimicrobiana **BioFilmStop**, contra bacterias, hongos y virus.

Finalizó la ponencia resaltando el nuevo proyecto que realizan desde Fakolith para reducir de la huella de carbono en los recubrimientos alimentarios a través de recubrimientos **Bio-Hybrid Food Contact Coatings**.

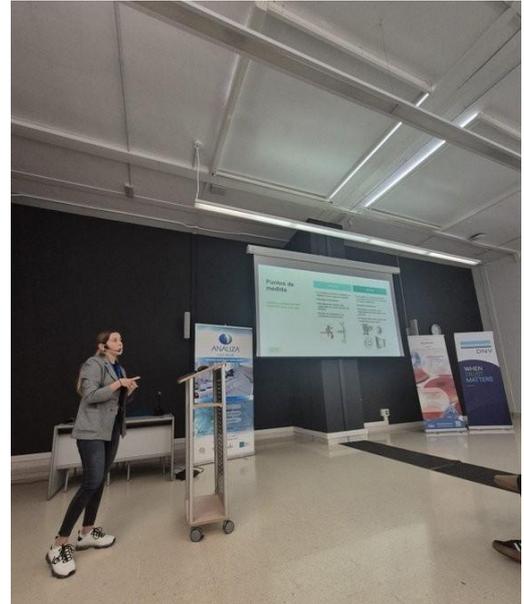


Miguel Angel Cubero, CEO en **Ingredalia**, nos acercó a la **Economía Circular y la realidad de la industria agroalimentaria**.

Explicó que la sostenibilidad es una de las mayores tendencias de desarrollo actualmente. Pero el uso de subproductos y residuos para la elaboración de alimentos e ingredientes, tiene muchos riesgos de seguridad alimentaria asociados.

Presento un caso de éxito de su empresa, además de cómo se debe abordar este tipo de iniciativas para asegurar la salud de los consumidores.

Tecnología NIR: la aliada clave en el sector lácteo, fue el tema abordado por **Núria Villaró**, especialista de producto en segmento alimentación en **Buchi Iberica**. Núria nos presentó los principios de la Espectroscopía de Infrarrojo Cercano (NIR) y sus aplicaciones, que pueden ir desde la recepción de la materia prima hasta el control del producto final. Habló sobre qué es la tecnología NIR, sus ventajas y limitaciones y una visión de cómo se usa en rutina.

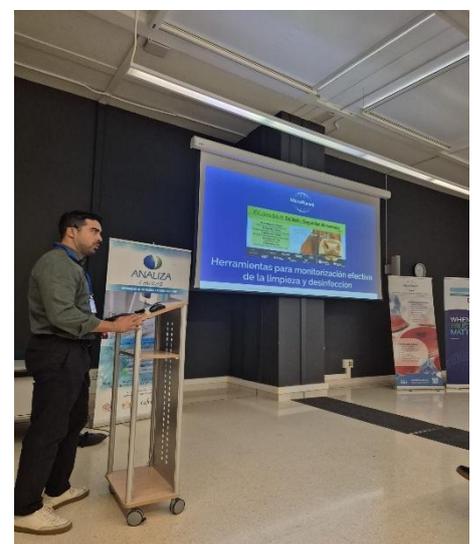


Igor Baroja, investigador en biología molecular en **Leartiker**, explicó detalladamente el **uso de técnicas moleculares en un proyecto sobre aminas biógenas en quesos** que están llevando a cabo en el centro lácteo. Resaltando la utilidad de estas técnicas

Resaltó la utilidad de estas técnicas El uso de técnicas moleculares en el estudio de las aminas biógenas en quesos permite un control más eficiente del proceso de fermentación, mejora la seguridad alimentaria y facilita el diseño de productos lácteos de alta calidad microbiológica.

Desde **MicroPlanet Laboratorios** contamos con la participación de **Samuel Estevez**, especialista de producto, quien nos mostró diferentes **Herramientas para monitorización efectiva de la limpieza y desinfección**.

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 **técnica de la ATPmetria**, y técnicas como la **turbidimetria, 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, la secuenciación...





Jesus Romero, de **Prognosis Biotech** abordó un tema de especial interés como es la **Calidad de la leche en la industria láctea**: control de parámetros regulados y su impacto en la producción con el objetivo de fomentar la calidad y seguridad alimentaria.

Esta ponencia analizó los principales parámetros regulados (como contenido de grasa, proteínas, células somáticas, recuento bacteriano y residuos de antibióticos), su relevancia en la cadena de valor y las metodologías analíticas más empleadas para su evaluación.

Concluida la primera cita en **Donostia** de las **XV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2025**, 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**, **Prognosis**, **Buchi Ibérica** y **Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings** por hacerlo posible.



FOSS



Os esperamos en las próximas Jornadas en **Tenerife (16 octubre)**, **Valencia (4 Noviembre)**, **Vigo (25 noviembre)**, y **León (16 diciembre)**.