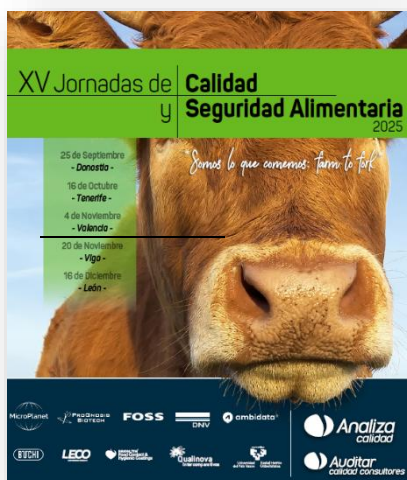


XV Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad. Valencia

4 de Noviembre de 2025

“Somos lo que comemos: farm to fork”



La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrónoma y del Medio Natural (ETSIAMN) de la UPV ha sido testigo este **martes 4 de Noviembre**, de la tercera de la XV edición de las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria organizadas por **Auditar Calidad Consultores**, para transmitir las últimas novedades en el campo de la calidad y seguridad alimentaria.

La jornada se trataron temas como herramientas de monitorización de limpieza y desinfección, evaluación del riesgo caso del bisfenol, Sistema de calidad integrado, nuevas tecnologías (como la espectroscopía NIR), estrategias de valorización de cultivos, ciberseguridad en la cadena de suministro y digitalización de la trazabilidad para la gestión de datos y cumplimiento normativo.



La jornada, que transcurrió en torno al eje temático “Somos lo que comemos: farm to fork” fue **presentada por Frank Carmona**, director laboratorio de **Aklabs 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.



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 **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, la secuenciación...



Acto seguido intervino **Edgar Pérez**, Profesor titular en la **UPV**, nos describió las estrategias de valorización de la algarroba: un cultivo mediterráneo adaptado al cambio climático.

Presentó la importancia de **revalorizar este cultivo tradicional**, capaz de prosperar en condiciones de **sequía y suelos pobres**, convirtiéndose en un aliado natural frente a los efectos del cambio climático. Se resaltó además su creciente demanda en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica por sus propiedades nutricionales y funcionales.



Raquel Serrano, Responsable de Calidad en **Embutidos Flir de Villahermosa**, nos acercó al Sistema de Calidad Integrado

Explicó que este tipo de sistema permite unificar los procesos, reducir duplicidades y optimizar los recursos de la organización. Al consolidar las normas ISO 9001, ISO 14001, entre otras, logramos una gestión más eficaz y alineada con los objetivos estratégicos. Este enfoque no solo mejora la eficiencia interna, sino que también fortalece la confianza de nuestros clientes, proveedores y partes interesadas. La integración fomenta la cultura de la mejora continua, la sostenibilidad y la prevención de riesgos, garantizando que cada acción tenga un impacto positivo en la organización y en la sociedad.



Como la Tecnología NIR ayuda a la industria alimentaria a mejorar los procesos productivos, fue el tema abordado por **Pablo Blasco**, especialista de producto NIR en **FOSS**. Nos presentó cómo la tecnología NIR ayuda a la industria alimentaria con ejemplos reales.

Detalló que parámetros y aplicaciones son las más habituales en diferentes tipos de industria, tanto en proceso como en laboratorio. Informo sobre nuevos desarrollos que están permitiendo tener datos analíticos de forma rápida, y como ayudan estos a mejorar y hacer más eficientes diferentes procesos productivos.



Victoria Castell, jefe de Servicio de Planificación, Auditoria, Evaluación y Comunicación de riesgos en la **ACSA**, explicó el estudio sobre la evaluación del riesgo para la salud realizado en la población Catalana, sobre la determinación de la exposición a bisfenoles y derivados epoxídicos por consumo de alimentos enlatados y envasados en plástico.

Estas sustancias pueden migrar a los alimentos y bebidas que contienen, por lo cual la EFSA revisa periódicamente su seguridad. Los datos obtenidos se han utilizado para estimar la exposición de la población catalana a bisfenoles y derivados epoxídicos a través de estos alimentos y evaluar sus posibles riesgos para la salud.

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.





Yasmina Aguilar, responsable comercial en **Ambidata Group** abordó un tema de especial interés como es **LabWay-LIMS®** como motor de calidad y seguridad para la Industria Agroalimentaria.

La ponencia abordó los principales retos que enfrentan los laboratorios agroalimentarios en trazabilidad, gestión de datos y cumplimiento normativo. Destacó cómo la digitalización permite transformar procesos clave, mejorando la eficiencia, la calidad y la capacidad de respuesta. A través de ejemplos prácticos, mostró beneficios tangibles como la reducción de errores y el éxito en auditorías. También exploró el impacto estratégico de integrar sistemas y datos en tiempo real.

Concluida la tercera cita en **Valencia** 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**, **Foss**, **DNV Ibérica** y **Ambidata Group** por hacerlo posible.



Os esperamos en las próximas Jornadas en **Vigo (20 noviembre)** y **León (16 diciembre)**.