

Tenerife acoge las XVI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2026, con motivo del 25º aniversario de Analiza Calidad



Bajo el lema «25 años avanzando juntos», el encuentro reunirá el próximo 22 de octubre en la Facultad de Farmacia de la Universidad de La Laguna a destacados expertos del ámbito científico, empresarial y de la Administración para abordar los principales retos de la calidad y la seguridad alimentaria.

La Facultad de Farmacia de la Universidad de La Laguna acogerá el próximo 22 de octubre las XVI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2026, una cita de referencia para el intercambio de conocimientos y experiencias entre los profesionales vinculados al sector alimentario.

Esta edición adquiere un significado especial al coincidir con la celebración del 25º Aniversario de Analiza Calidad, compañía que conmemora sus veinticinco años de trayectoria bajo el lema «25 años avanzando juntos». Un eslogan que representa el camino recorrido junto a clientes, colaboradores, profesionales y entidades que han contribuido al desarrollo y la evolución de la empresa, así como su compromiso con la calidad, la innovación y la seguridad alimentaria.

La jornada reunirá a especialistas de reconocido prestigio procedentes del ámbito académico, los laboratorios, la consultoría, las empresas alimentarias y la Administración pública. A través de un programa multidisciplinar, se abordarán cuestiones de actualidad que afectan directamente a la actividad de las organizaciones, desde la prevención de riesgos y el cumplimiento normativo hasta la aplicación práctica del conocimiento científico y los nuevos desafíos del sector.

Un programa para abordar los grandes retos de la seguridad alimentaria

Las XVI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2026 ofrecerán una visión amplia y actualizada de los principales desafíos de la industria y los servicios relacionados con la alimentación.

El programa incluirá ponencias sobre los mitos y realidades en toxicología alimentaria; los nuevos requisitos para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo; el uso racional de los aditivos alimentarios y su importancia para las empresas; y el papel de la consultoría en el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Asimismo, se analizarán los sistemas de control de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva, desde la cocina hasta la Administración, se reflexionará sobre el futuro de la alimentación y la necesidad de encontrar un equilibrio entre salud, seguridad alimentaria y realidad empresarial y se abordará la importancia de los estudios de vida útil en alimentos.

El encuentro contará con la participación de los siguientes expertos:

- **Ángel José Gutiérrez**, catedrático de Toxicología de la Universidad de La Laguna y vicepresidente del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), con la ponencia «Mitos y realidades en toxicología alimentaria».
- **Luis Gallego Brogeras**, director general de Grupo Analiza Calidad, que abordará los «Nuevos requisitos en el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo».
- **Paz Moreno**, Bióloga Colegiada. CEO y Directora de Laboratorio TresA Lanzarote, que también participará en esta edición «Estudios de vida útil en alimentos».
- **Arturo Hardisson de la Torre**, catedrático de la Facultad de Farmacia de la Universidad de La Laguna, que analizará el «Uso racional de los aditivos alimentarios y su importancia en la empresa».
- **Blanca Jiménez Moreno**, jefa del Servicio de Sanidad Exterior en el puerto de Santa Cruz de Tenerife, del Gobierno de España, que presentará «De la cocina a la Administración: el sistema de control de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva».
- **Iasmína Ocete**, directora gerente de Sanitum Ibérica, que expondrá cómo «La consultoría ayuda a cumplir la calidad y seguridad alimentaria».
- **Víctor Ventura García**, CEO de Mi Favorita Catering, que reflexionará sobre «La alimentación del futuro: equilibrio entre salud, seguridad alimentaria y la realidad empresarial».

Las jornadas están dirigidas a un público diverso vinculado a la calidad, la seguridad alimentaria y la gestión empresarial: **responsables y técnicos de calidad, consultores, estudiantes, profesorado, representantes de la Administración pública y empresas del sector servicios**, además de otros profesionales interesados en la evolución de la alimentación y sus sistemas de control.

El objetivo es favorecer el intercambio de conocimientos, promover la actualización técnica y normativa y generar oportunidades de colaboración entre los distintos agentes implicados en la cadena alimentaria. La combinación de perspectivas científicas, técnicas y empresariales permitirá analizar los retos del sector desde un enfoque práctico, orientado a la prevención, la mejora continua y la excelencia en la prestación de servicios.

La celebración de esta decimosexta edición en la Universidad de La Laguna refuerza, además, el vínculo entre el conocimiento académico y la realidad profesional, en un ámbito en el que la formación permanente y la cooperación resultan esenciales para garantizar la protección de la salud pública y la confianza de los consumidores.

Con motivo de su 25.º aniversario, Analiza Calidad quiere aprovechar esta edición para reconocer el camino compartido con todas las personas, empresas e instituciones que han acompañado a la compañía durante estos años.

La organización desea expresar también su **agradecimiento a los patrocinadores de las XVI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2026**, cuyo apoyo resulta fundamental para hacer posible este encuentro y contribuir a la difusión del conocimiento, la formación y las buenas prácticas en materia de calidad y seguridad alimentaria.

Las personas interesadas en asistir a las **XVI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2026** podrán formalizar su inscripción a través del siguiente enlace:

Inscripciones: [Auditar Calidad Consultores](#)

Desde Analiza Calidad animamos a profesionales, empresas e instituciones a participar en este encuentro, compartir experiencias y seguir avanzando juntos hacia una alimentación más segura y de mayor calidad.

¡Te esperamos el 22 de octubre en la Facultad de Farmacia de la Universidad de La Laguna, Tenerife!