

26 Madrid

sept
2019
Salón de Grados,
(Edif. Ppal)
Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense
de Madrid
Avda. Puerta de Hierro, s/n.
Ciudad Universitaria

PATROCINAN



17 Barcelona

oct
2019
C. BCIN
Centre de Convencions
i de Negocis
Polígono Les Guixeres.
C/ Marcus Porcius, 1
Badalona, Barcelona

PATROCINAN



7 Oviedo

nov
2019
Salón de Grados
Servicios Científico Técnicos
Edif. Severo Ochoa. Campus
de El Cristo. Univ. Oviedo
c/ Fernando Bonguera s/n
33006 Oviedo

PATROCINAN



21 Santiago
de Compostela

nov
2019
Aula Magna
Facultad de Biología.
Universidad de Santiago
de Compostela
Rúa Lope Gómez de Marzoa, s/n
Campus Vida.
Santiago de Compostela

PATROCINAN



► 9:00 a 9:15 h.

Recogida de acreditaciones y entrega de documentación.

► 9:15 a 9:30 h.

Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad.

Luis M^º Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*

► 9:30 a 10:00 h.

El Pescado inyectado: ¿Fraude o Seguridad Alimentaria?

Ángel Luis Yagüe Sanchez. *Jefe Dpto de Inspección Veterinaria en Mercamadrid - Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid.*

► 10:00 a 10:30 h.

El queso y su análisis: Interpretación y aplicaciones.

Vicente Carbonero García. *Director Técnico. Lácteas Toledo S.L.*

► 10:30 a 11:00 h.

Irrumpiendo en el mercado de la cerveza a través de la innovación.

Juan Cereijo Pecharromán. *Director General. Cervezas Mica.*

► 11:00 a 11:30 h.

Bulos Alimentarios: el negocio del miedo.

Beatriz Robles Martinez. *Tecnóloga de Alimentos. Dietética-Nutrición.*

► 11:30 a 12:15 h.

Coffee Break

► 12:15 a 12:45 h.

Retos y Políticas en Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Ana Canals Caballero. *Asesora Internacional y de Coordinación Científica. AESAN*

► 12:45 a 13:15 h.

Aplicación de la tecnología en seguridad alimentaria en la restauración.

Miguel Ángel Gonzalez. *Dtor. Auditoria Interna en Tastia Group.*

► 13:15 a 13:45 h.

Etiquetado Front of Pack-NutriScore.

Enrico Frabetti. *Director de Política Alimentaria, Nutrición y Salud. FIAB*

► 13:45 a 14:15 h.

Debate de las Jornadas.

Clausura y entrega de diplomas.

► 9:00 a 9:15 h.

Recogida de acreditaciones y entrega de documentación.

► 9:15 a 9:30 h.

Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad.

Luis M^º Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*

► 9:30 a 10:00 h.

El control de virus en alimentos.

Albert Bosch Navarro. *Catedrático en microbiología. Dpto genética, microbiología y estadística. Universitat de Barcelona.*

► 10:00 a 10:30 h.

Digitalización y seguridad alimentaria: ¿Cómo asegurar la calidad y la seguridad de producto refrigerado?

Ricardo Ambrona. *Global Business Division Manager. AKO.*

► 10:30 a 11:00 h.

Importancia y consecuencias de la falta de control del "Almidón Dañado" en la industria panificadora

Natividad Lobato Caballero. *Responsable de Formación y Aplicaciones. Concereal.*

► 11:00 a 11:30 h.

Instalaciones con ambiente controlado.

Rafael Bosch Palacios. *Ingeniero Químico. Dpto Técnico. Fredlab.*

► 11:30 a 12:15 h.

Coffee Break

► 12:15 a 12:45 h.

Alertas alimentarias en el sector Lácteo

Jordi Ferrés Padró. *Director de Calidad. Grupo TGT.*

► 12:45 a 13:15 h.

La importancia del control de la calidad del aire comprimido en producciones sensibles.

Mario Comella Folcrà. *Director Filial BEKO TECHNOLOGIES España.*

► 13:15 a 13:45 h.

Los insectos, un nuevo mercado agroalimentario.

Rafael Guallar de Rufino. *Director General. EntomoFoods.*

► 13:45 a 14:15 h.

Debate de las Jornadas.

Clausura y entrega de diplomas.

► 9:00 a 9:15 h

Recogida de acreditaciones y entrega de documentación

► 9:15 a 9:30 h

Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad.

Pablo Jalon Monzón. *Delegado Norte. Grupo Analiza Calidad.*

► 9:30 a 10:00 h

Pendiente.

Representante del Principado.

► 10:00 a 10:30 h

Novedades en las normas IFS y BRC en el sector lácteo.

Luis Maria Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*

► 10:30 a 11:00 h

Elaboración de queso cabrales.

Dorita Diaz. *Gerente. Vega de Tordin.*

► 11:00 a 11:30 h

Control de proveedores en distribución.

Paula Díaz-Caneja Gutiérrez. *Responsable de Calidad y Medioambiente. Supermercado Alimerka.*

► 11:30 a 12:00 h

Coffe Break

► 12:00 a 12:30 h

IFS en la Industria Cárnica.

Aarón Arias García. *Responsable de Calidad. Matadero Oblanca.*

► 12:30 a 13:00 h

Gestión de Alérgenos en la industria láctea.

Daniel Sanchez-Patón Rodríguez. *Dpto de Proveedores. Calidad Pascual.*

► 13:00 a 13:30 h

Control de patógenos en alimentos utilizando bacteriófagos y endolisinas.

Pilar García Suarez. *Científico Titular de OPIs. IPLA-CSIC.*

► 13:30 a 14:00 h.

Seguridad Alimentaria en el sector de las microalgas.

Izaskun Arronte Álvarez. *Resp. de Calidad. Neoalgae Micro Seaweeds Products.*

► 14:00 a 14:20 h.

Debate de las Jornadas.

Clausura y entrega de diplomas.

► 9:00 a 9:15 h.

Recogida de acreditaciones y entrega de documentación.

► 9:15 a 9:30 h.

Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad.

Luis M^º Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*

► 9:30 a 10:00 h.

Valorización de subproductos y residuos orgánicos de la industria alimentaria como fertilizante.

Alberto Amador García. *Director Asuntos Regulatorios, I+D+ i y MA. Agroamb Prodalt.*

► 10:00 a 10:30 h.

Estudios de validación de bivalvos

Arturo Martínez García. *Inspector Veterinario Oficial De Salud Pública. Consellería Sanidade. Xunta Galicia.*

► 10:30 a 11:00 h.

Estrategias para el control de Listeria monocytogenes en Industrias Alimentarias.

Juan José Canet Gascó. *Subdirector Dsc. Betelgeux-Christeysn. Silvia Calabuig Pardo. Delegada Zona Galicia. Betelgeux-Christeysn.*

► 11:00 a 11:30 h.

Nuevo tratamiento para destruir anisakis en el pescado.

Joaquín Gracia Salvador. *Gerente. Marexi.*

► 11:30 a 12:00 h.

Coffee Break

► 12:00 a 12:30 h.

Identificación de Especies mediante PCR.

Laura Andrey López. *Responsable de Calidad. Grupo Analiza Calidad.*

► 12:30 a 13:00 h.

El valor de la Marcas.

Iñaki Fernandez Valdés. *Jefe de calidad y Sostenibilidad. Capsa Food.*

► 13:00 a 13:30 h.

Big Data

Guillermo López Taboada. *Director General. Torusware.*

► 13:30 a 14:00 h.

Microorganismos de control oficial en producción primaria alimentarios.

Alexandra Herrera Estévez. *Responsable de Unidad Microbiología LSA- CETAL.*

► 12:00 a 14:20 h.

Debate de las Jornadas.

Clausura y entrega de diplomas

12 **Burgos**
dic
2019 **Salón de Actos**
Facultad de Ciencias

Universidad de Burgos
Plaza Misael Bañuelos s/n
09001 Burgos

PATROCINAN



► **9:00 a 9:15 h.**
Recogida de acreditaciones y entrega de documentación

► **9:15 a 9:30 h.**
Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad.
Luis M^o Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*

► **9:30 a 10:00 h.**
Control sensorial de alimentos: una oportunidad de diferenciación.
Elena Romero Melgosa. *Responsable área Sensorial y Consumidor. Ctic-Cita.*

► **10:00 a 10:30 h.**
Análisis de plaguicidas para cumplimiento de legislación comunitaria.
Victor Cordon Moreno. *Director Técnico. Analiza Calidad.*

► **10:30 a 11:00 h.**
La industria 4.0 en el sector agroalimentario.
Eva Santamarta. *Business Development Engineer ASTI Mobile Robotics*

► **11:00 a 11:30 h.**
Presente y futuro del análisis de riesgos en la cadena alimentaria
Amaia de Ariño Otxoa. *Responsable de evaluación de riesgos. ELIKA.*

► **11:30 a 12:15 h.**
Coffee Break

► **12:15 a 12:45 h.**
Problemática de la validación del método de acrilamida en alimentos.
Pedro López de la Cuesta. *Director del Laboratorio. ITACYL.*

► **12:45 a 13:15 h.**
Blockchain
Lucas Salinas Lozano. *Chief Technology Officer. Trazable.*

► **13:15 a 13:45 h.**
Envase alimentario sostenible: tendencias y retos de la economía circular
Carlos Monerri. *Director Comercial. ITENE*

► **13:45 a 14:15 h.**
Debate de las Jornadas.
Clausura y entrega de diplomas.

IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2019

Las **Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria** del Grupo Analiza Calidad, que este año alcanzan su IX edición, buscan la divulgación y discusión de los conocimientos, nuevas vías de investigación y trabajo, actuando como vínculo en todo el sector alimentario para contribuir a una mejora de los estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria demandados, cada vez más, por los consumidores.

El eslogan de este año "Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0" servirá de guía en las 5 ciudades elegidas como sedes, integrando Industrias Alimentarias, Cadenas de Distribución, Administraciones, Centros de Investigación, Empresas de Consultoría, Laboratorios, Empresas de Certificación, Productos de Higiene, etc., que trabajan cada día para mejorar los sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.



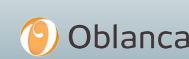
INFORMACIÓN

Más información, inscripciones y consultas:
marketing@analizacalidad.com – 947 041 479

Inscripción ordinaria: 60 €/jornada
Clientes del Grupo Analiza Calidad: 30 €/jornada
Estudiantes, desempleados, asociados a ALCYTA, AVHIC, ACTA CL, ACOFESAL, FEDALCYTA, Colegio Biólogos de Galicia, Col·legi de Biòlegs de Catalunya, Colegio Oficial de Veterinarios de Valencia, Colegio Biólogos de la Comunidad de Madrid, Colegio de Veterinarios de Madrid, Colegio Oficial de Biólogos de Castilla y León y Colegio de Veterinarios de Lugo: 40 €/jornada

www.auditarcalidadconsultores.com
www.analizacalidad.com

COLABORAN



ORGANIZA



PATROCINAN



MADRID

26
septiembre

BARCELONA

17
octubre

ASTURIAS

7
noviembre

SANTIAGO
DE COMPOSTELA

21
noviembre

BURGOS

12
diciembre

NOVEDADES TECNOLÓGICAS
EN LA INDUSTRIA 4.0



ANALIZA