

22  
sept  
2020

## Madrid

Salón de Grados,  
(Edif. aulario B, Aula B1)  
Facultad de Veterinaria

Universidad Complutense de Madrid  
Avda. Puerta de Hierro, 3.  
Ciudad Universitaria



- ▶ **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<sup>a</sup> Gallego. Director General. Grupo Analiza Calidad
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Control de Calidad en la Alimentación Animal. Antonio Llorente Arias. Director de Laboratorio. Setna Nutrición S.A.U
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Soluciones para el Análisis de Alimentos - Control de la Producción. Alberto Izquierdo. Account Specialist Food. PerkinElmer España
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Innovación 3.0 en Veggie Foods. Pablo Hernández Bravo. Open Innovation Project Manager/ CVM. Calidad Pascual
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop - Higiene y Seguridad alimentaria en superficies. Antonio Francés Sempere. Managing Director. Fakolith Chemicals Systems SLU
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break
- ▶ **12:15 a 12:35 h.** Nuevos Retos para el Control y la Eficiencia en la Industria Cárnica. Hugo Montoiro Allué. Responsable de Negocio Cárnico y Pesquero. Foss Iberia
- ▶ **12:35 a 12:45 h.** Tecnología NIR para Control Rápido y Digitalizado en las Industrias Alimentarias, en la Recepción, Producción y Liberación de Producto Final. Eduardo Valdezate Aires. Responsable de Negocio Laboratorios y NIR Market Innvation. Foss Iberia.
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Autoverificación de protocolos de desinfección frente al SARS-Cov-2. Juan Ramón Ortiz. Director Comercial. MicroPlanet Laboratorios
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Sens Project. Realización de una Cata de Productos. Elena Romero Melgosa. Responsable Área Sensorial y Consumidor. Ctic- Cita Luis M<sup>a</sup> Gallego. Director General. Grupo Analiza Calidad
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas

6  
oct  
2020

## Barcelona

C. BCIN  
Eurohotel Barcelona  
Diagonal Port

Carrer de Lope de Vega, 4.  
08005 Barcelona



- ▶ **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<sup>a</sup> Gallego. Director General. Grupo Analiza Calidad
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop – Higiene y Seguridad Alimentaria en Superficies. Antonio Francés Sempere. Managing Director. Fakolith Chemicals Systems SLU
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Implantación del Sistema de Gestión IFS en una Empresa de Bollería Familiar. Belén Saez Parrado. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria. Horno Belcán
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Soluciones para el Análisis de Alimentos. Control de la Producción Enrique Hernando. Account Specialist Food. PerkinElmer
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Cómo afrontar el desperdicio alimentario. Gloria Cugat Pujol. Sub-directora General d'Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break.
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Seguridad Alimentaria Covid-19 en la distribución Maria José Sardoy Rived. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria. PLUSFRESC
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Autoverificación de protocolos de desinfección frente al SARS-Cov-2. Juan Ramón Ortiz. Director Comercial. MicroPlanet Laboratorios
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Sens Project. Realización de una Cata de Productos. Elena Romero Melgosa. Responsable Área Sensorial y Consumidor. Ctic- Cita. Luis M<sup>a</sup> Gallego. Director General. Grupo Analiza Calidad.
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas.

20  
oct  
2020

## Oviedo

Salón de Grados  
Servicios Científico Técnicos

Ed. Severo Ochoa, Campus "El Cristo",  
Universidad de Oviedo.  
C/ Dr Fernando Bonguera s/n, 33006 Oviedo



- ▶ **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 Jalón Monzón. Delegado Norte. Grupo Analiza Calidad
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Los Esquemas de Calidad Diferenciada como Complemento de la Seguridad Alimentaria: El Ejemplo de Ternera Asturiana. María Elena Cebada Ramos. Directora Gerente. Consejo Regulador I.G.P. Ternera Asturiana
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Determinación simultánea de aminos biógenos, aminoácidos e iones amonio en queso. Begoña Reduello Trelles. Técnico I+D+i. CSIC
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop - Higiene y Seguridad alimentaria en superficies. Antonio Francés Sempere. Managing Director. Fakolith Chemicals Systems SLU
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Pendiente Miguel Ángel López Fernández- Santos. Profesor e Investigador Área Ciencia y Tecnología. Facultad de ciencias Gastronomicas. Basque Culinary Center.
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Garantía Ganadera. Un Modelo de Sostenibilidad en el Sector Ganadero. Alfredo Ron Fernández. Responsable de Normalización y Certificaciones. Capsa Food
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** ADPAN Alimentación Libre de Alérgenos. Adriano Posada Fernández. Responsable de Calidad. ADPAN
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Calidad diferenciada. Matías Rubio Pérez. Jefe Secc. Comercialización y Promoción. Servicio de Desarrollo Agroalimentario. Dirección General de Desarrollo Rural e Industrias Agrarias. Consejería de Desarrollo Rural, Agroganadería y Pesca
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas

10  
NOV  
2020

## Santiago de Compostela

Eurostars  
Gran Hotel Santiago

Avenida do Mestre Mateo, 27.  
15706 Santiago de Compostela,  
A Coruña



- ▶ **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<sup>a</sup> Gallego. Director General. Grupo Analiza Calidad
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Valorización de descartes y subproductos de la pesca. Ricardo Isaac Pérez Martín. Profesor de investigación. Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC)
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop - Higiene y Seguridad alimentaria en superficies. Antonio Francés Sempere. Managing Director. Fakolith Chemicals Systems SLU
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Uso de nanomateriales para eliminar toxinas de alimentos. Jose Rivas Rey. Professor Strategic Grouping of Materials. Universidade de Santiago de Compostela. Luis Miguel Botana López. Profesor. Dept Farmacología. Facultad Veterinaria. Universidade de Santiago de Compostela.
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** La importancia de los ODS en la Industria Alimentaria. Isabel Silva. Colaboradora Puentes Digitales. Promotora de los ODS RIPO.
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffee Break
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** La calidad no se controla se fabrica. Principio de excelencia y consecución de los resultados. Javier Pérez Amurrio. Coordinador Proyectos Estratégicos. COVAP
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** El uso del biochip para la mejora del diagnóstico clínico en seguridad alimentaria. Manuel Vázquez Brañas. CEO. Biodiagsan
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Sens Project. Realización de una cata de productos. Elena Romero Melgosa. Responsable Área Sensorial y Consumidor. Ctic-Cita Luis M<sup>a</sup> Gallego. Director General. Grupo Analiza Calidad
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas

24  
nov  
2020

## Valencia

Salón de Actos  
Escuela Tec. Sup. de Ing.  
Agronómica y del Medio Natural

Universidad Politécnica de Valencia  
Edificio 3P. Camí de Vera, s/n. 46022 Valencia

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<sup>a</sup> Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad*

▶ **9:30 a 10:00 h.** *Caenorhabditis elegans* como modelo in vivo para evaluar la toxicidad de nuevos materiales de aplicación en la industria alimentaria.  
Cristina Fuentes López. *Técnico Superior de Investigación. Universitat Politècnica de València*

▶ **10:00 a 10:30 h.** Autoverificación de protocolos de desinfección frente al SARS-Cov-2.  
Juan Ramón Ortíz. *Director Comercial. MicroPlanet Laboratorios*

▶ **10:30 a 11:00 h.** Nuevos Requisitos de IFS v.7  
Nora Ambrós Atance. *Técnico en Consultoría. Auditar Calidad Consultores*

▶ **11:00 a 11:30 h.** Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop - Higiene y Seguridad alimentaria en superficies.  
Antonio Francés Sempere. *Managing Director. Fakolith Chemicals Systems SLU*

▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffee Break

▶ **12:15 a 12:45 h.** Micotoxinas en Alimentos, Piensos, Suelos y Productos Farmacéuticos.  
Luis M<sup>a</sup> Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad*

▶ **12:45 a 13:15 h.** Control de Calidad de Alimentos por Técnicas Genómicas.  
Javier Gamboa. *CES-CEO & Founder Biogenetics*

▶ **13:15 a 13:45 h.** Sens Project. Realización de una cata de productos.  
Elena Romero Melgosa. *Responsable Área Sensorial y Consumidor. Ctic- Cita*  
Luis M<sup>a</sup> Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad*

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

15  
dic  
2020

## Valladolid

Sercotel  
Hotel Felipe IV

Calle Gamazo, 16,  
47004 Valladolid

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<sup>a</sup> Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad*

▶ **9:30 a 10:00 h.** Calidad Diferenciada en Castilla y León.  
Óscar Díez Sanchez. *Jefe Área de Calidad. ITACYL*

**10:00 a 10:30 h.** Potencial contaminación de gluten en alimentos con productos biodegradables de menaje elaborados a partir de cereales no aptos para el colectivo celiaco.  
María van der Hofstadt Rovira. *Área de Investigación. Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria. FACE*

**10:30 a 11:00 h.** Presentación de las Zoonosis y su Implicación en la Seguridad Alimentaria.  
David Rodríguez Lazaro. *Profesor Titular. Dpto. Microbiología. Facultad de Ciencias. Universidad de Burgos*

**11:00 a 11:30 h.** Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop - Higiene y Seguridad alimentaria en superficies.  
Antonio Francés Sempere. *Managing Director. Fakolith Chemicals Systems SLU.*

▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffee Break

▶ **12:15 a 12:45 h.** El Marketing de la Salud en la Industria Alimentaria.  
Gemma del Caño. *Directora Técnica-Calidad en Industria Alimentaria.*

▶ **12:45 a 13:15 h.** Altas Presiones: ¿Innovación y/o Conservación de Alimentos?  
Eva María Alonso Díez. *Gerente General. ACCUA HPP Solutions.*

▶ **13:15 a 13:45 h.** SEGACYL, control calidad de las materias primas en alimentación animal.  
Natalia Maestro Herranz. *Técnico. Asfacyl.*

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

### INFORMACIÓN

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

Inscripción ordinaria presencial o virtual: 60 €/jornada  
Clientes del Grupo Analiza Calidad presencial o virtual: 30 €/jornada  
Estudiantes, desempleados, asociados a ALCYTA, AVHIC, ACTA CL, ACOFESAL, FEDALCYTA, Colexio Biólogos de Galicia, Collegi 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, Colegio de Veterinarios de las Palmas, Ilustre Col. Oficial de Veterinarios de Valladolid, presencial o virtual: 40 €/jornada

www.auditarcalidadconsultores.com  
www.analizacalidad.com

### COLABORAN



# Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria



## en la cadena alimentaria

22 septiembre - Madrid

6 octubre - Barcelona

20 octubre - Oviedo

10 noviembre - Santiago de Compostela

24 noviembre - Valencia

15 diciembre - Valladolid



#JornadasAnaliza  
Acude de forma presencial o virtual



PATROCINAN

