

23 Valencia

nov 2021

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

Universidad Politécnica de Valencia. Camino de Vera s/n Edificios 3P, 3H. 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 Mª Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Nuevas tendencias en certificación agroalimentaria. Carlos Valdivia Jimenez. *Responsable de Formación y Nuevos Desarrollos. Kiwa España, S.L.U*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Recubrimientos para la industria alimentaria, para contacto con alimentos y antimicrobianos. Antonio Francés Sempere. *CEO. Fakolith "Food Contact & Hygienic Coatings."*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** FEDACOVA, Estándar de calidad y seguridad alimentaria en la Comunidad Valenciana. Silvia Dalila Villa Maraver. *Departamento Calidad y Seguridad Alimentaria. FEDACOVA.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Soluciones PerkinElmer para micotoxinas y otros contaminantes en el sector Agroalimentario. Macarena Menéndez García. *Account Manager. PerkinElmer España.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffee Break.
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Nanotecnología en la formulación y envasado de alimentos: ¿Qué opinan los consumidores españoles? Édgar Perez Esteve. *Profesor Titular. Dpto. Tecnología de Alimentos. Universitat Politècnica de València.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Una mayoría en el mundo, una minoría en el mercado. Oriol Sans Farell. *Presidente. ADILAC (Asociación de Intolerantes a la Lactosa).*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Autocontrol de higiene de superficies: El primer paso en Seguridad Alimentaria. Jessica Pernia Villareal. *Técnico Comercial. MicroPlanet Laboratorios.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas. Clausura y entrega de diplomas.

16 Burgos

dic 2021

Salon de Actos Facultad de Ciencias

Universidad de Burgos Plaza Misael Bañuelos s/n. 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. Olga Vega Portillo. *Directora Operaciones. Grupo Analiza Calidad.*
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Persistencia de Campylobacter spp. en la cadena alimentaria. Beatriz Melero Gil. *Dpto. Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Ciencias. Universidad de Burgos.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Micotoxinas legisladas, conjugadas y emergentes en alimentos y piensos. Luis Mª Gallego Brogeras. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Actualización del Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Luis Javier Camarero González. *Veterinario SOV zona Básica de Salud Burgos. Junta de Castilla y León.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Analisis de Cannabis industrial y medicinal. Dr Jorge Redondo. *Director Técnico. Ananda Analytics Lab.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffee Break.
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Mahou San Miguel comprometida con la sostenibilidad. Alfredo García-Cuevas Baquedano. *Director Centro de Producción de Burgos. Mahou San Miguel.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Modelos de certificación en bienestar animal: AWIS, IAWS, PAWS, WELFAIR. Marco Menaza. *Responsable Certificación Bienestar Animal. Kiwa España, S.L.U.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Las marcas y el equipo humano, garantía de calidad y seguridad. Rafael González. *Director General. IGP Morcilla de Burgos*
- ▶ **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, AVESA, Colegio 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, Colegio de Veterinarios de Lugo, Colegio de Veterinarios de las Palmas, Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Valladolid y Colegio Oficial

Veterinarios de Bizcaya.  
Presencial o virtual: 40 €/jornada

www.auditarcalidadconsultores.com  
www.analizacalidad.com

COLABORAN



# Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2021



MADRID 21 septiembre  
 BARCELONA 7 octubre  
 LEÓN 21 octubre  
 VIGO 9 noviembre  
 VALENCIA 23 noviembre  
 BURGOS 16 diciembre

ORGANIZA  
AUDITAR  
Calidad Consultores

#JornadasAnaliza  
Acude de forma presencial o virtual

ANALIZA  
calidad

PATROCINAN



21  
sept  
2021

## Madrid Salón de Actos Facultad Veterinaria

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

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.** Recubrimientos para la industria alimentaria, para contacto con alimentos y antimicrobianos. Antonio Francés Sempere. *CEO. Fakolith "Food Contact & Hygienic Coatings."*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Advances in the VMP chemical residue control in food (regulatory and technological issues). Eric Verdon. *PhD, HDR. Deputy-Director & Head of the EU Reference Laboratory for Veterinary Medicinal Product Residues in Food. Laboratory of Fougeres. ANSES.*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Evaluación del riesgo en materia de Seguridad Alimentaria. Montaña Cámara Hurtado. *Catedrática. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Fac. Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.// Ex-Presidenta del Comité Científico AESAN.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Gestión de la Seguridad Alimentaria en una Industria de Bebidas. Angela Sánchez-Valiente Jaén. *Jefe de Calidad y Medioambiente de la fábrica de Toledo. SUNTORY- Beverage&Food Spain (Schweppes).*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break.
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Optimice sus procesos de control de calidad en la producción de alimentos. Miquel Pairó Castiñeira. *Business Development Manager. BUCHI Ibérica SLU.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Beneficios de los datos de Sección Transversal de Colisión (CCS) obtenidos mediante UPLC-ESI-IMS-QTOFMS y GC-APGC-IMS-QTOFMS para la identificación de pequeñas moléculas en aplicaciones de "screening". Juan Vicente Sancho Llopis. *Catedrático de Química Analítica Instituto Universitario de Plaguicidas y Aguas Departamento de Química Física y Analítica. Universitat Jaume I.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Soluciones PerkinElmer para micotoxinas y otros contaminantes en el sector agroalimentario. Macarena Menéndez García. *Account Manager. PerkinElmer España.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas. Clausura y entrega de diplomas.

7  
oct  
2021

## Barcelona Sala Voltes Campus de la Alimentació de Torribera.

Universitat de Barcelona  
Avda. Prat de la Riba, 171. Edifici La Masia.  
08921 Santa Coloma de Gramenet

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.** Autocontrol de higiene de superficies: El primer paso en seguridad alimentaria. Jessica Pernia Villareal. *Técnico Comercial. MicroPlanet Laboratorios.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Trastorno relacionado con la histamina y otras aminos biógenas. M<sup>a</sup> Carmen Vidal Carou. *Catedrática de nutrición y bromatología y Directora del Campus de l'Alimentació. Universitat de Barcelona*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Recubrimientos para la industria alimentaria, para contacto con alimentos y antimicrobianos. Antonio Francés Sempere. *CEO. Fakolith "Food Contact & Hygienic Coatings."*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Relación entre Micotoxinas y Acuicultura. Nemanja Todorovic. *Sales and Technical Support. Patent -co*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break.
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Optimice sus procesos de control de calidad en la producción de alimentos. Miquel Pairó Castiñeira. *Business Development Manager. BUCHI Ibérica SLU.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Innovative GC-IMS analysis records the digital fingerprints of volatiles to gain complementary insight in flavour compositions as key aspect in Food Quality and Authenticity Assessments. Thomas Wortelmann. *Managing director. G.A.S-Gesellschaft für analytische Sensorsysteme mbH.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Evaluación de sostenibilidad en industria agroalimentaria. Carlos Valdivia. *Responsable de Formación y Nuevos Desarrollos. Kiwa España, S.L.U.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas. Clausura y entrega de diplomas.

21  
oct  
2021

## León Colegio Oficial de Veterinarios de León

Calle Fotógrafo Pepe Gracia, 3.  
24005 León

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. Pablo Jalón Monzón. *Director Laboratorio. Analiza Calidad León.*
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** ¿Eliges alimentos libremente? La desinformación como negocio. Beatriz Robles. *Divulgadora Científica. Docente Universidad Isabel I.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Cultura de la inocuidad alimentaria según el reglamento (UE) 2021/382. Rebeca Egido. *Responsable Técnico. Auditar Calidad Consultores.*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Muestreo oficial de alimentos. Especial referencia a Listeria. Álvaro Borge de Castro. *Jefe Protección de la Salud de León. Servicio Territorial de Sanidad de León- Junta de Castilla y León.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Los mohos del queso, ¿son todos beneficiosos? Teresa M<sup>a</sup>. López Díaz. *Profesora Titular Dpto. Higiene y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break.
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Congelación magnética en productos cárnicos. Manuel Ayllón. *CEO. Proton Europe S.L.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Información obligatoria al consumidor en quesos envasados. Pablo Jalón Mozón. *Director Laboratorio. Analiza Calidad León.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Alimentación Animal: la lucha contra las resistencias antimicrobianas, regulación de los piensos medicamentosos. Amelia Rodríguez Cainzos. *Director General Adjunto - Política de Calidad. Laboratorio Ovejero.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas. Clausura y entrega de diplomas.

9  
nov  
2021

## Vigo Autoridad Portuaria de Vigo

Pr. da Estrela, 1,  
36201 Vigo, Pontevedra

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. Adelino Garcial Casals. *Director Comercial. Analiza Calidad Galicia.*
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Soluciones PerkinElmer para el control de calidad y seguridad en la industria láctea. Alberto Izquierdo. *Account Specialist Food. PerkinElmer España.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Comercialización de pescado y marisco fresco en lonja: Sistemática y condicionantes. Marisol Landriz. *Gerente. ACOPEVI (Asociación Comercializadores de Pescado de Vigo).*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Autocontrol de higiene de superficies: El primer paso en Seguridad Alimentaria. Jessica Pernia Villareal. *Técnico Comercial. MicroPlanet Laboratorios.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** "La leche, el superalimento con seguro a todo riesgo". Juan Manuel Fiz Benito. *Veterinario. Inleit Ingredients.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffee Break.
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Estrategias para la gestión de los residuos marinos. Alberto Jaraiz Gulias. *Responsable de Medio Ambiente. Autoridad Portuaria de Vigo.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Estrategias de mercado para diferenciar sus productos del mar. Macarena Garcia Silva. *Responsable de producto pesquero. Kiwa España, S.L.U.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Listeria monocytogenes: un reto para la seguridad alimentaria en sector pesquero. Marta López Cabo. *Responsable del Área de I+D en conservación de alimentos. Instituto de Investigaciones marinas del CSIC de Vigo.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas. Clausura y entrega de diplomas.