

1 Zamora

dic 2022 Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora

Avda. del Príncipe de Asturias, 9. 49012 Zamora

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. Principales novedades en IFS v8 y BRC v9.** David Verano Cañaveras. *Director de Certificación. Kiwa España, S.L.U.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h. Control Oficial: Exigencias y repercusión en la seguridad alimentaria y en el comercio exterior** Juan Carlos Villalón Banco. *Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.*
- ▶ **10:30 a 11:00 h. La UE elige alimentos seguros. EFSA una fuente fiable de asesoramiento científico.** Ana María González Paramás. *Profesora titular Universidad. Subdirectora del Dpto. Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Universidad de Salamanca.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h. Desarrollo de nuevas aplicaciones de harinas.** Carlos Fernández Vasallo. *Responsable de Desarrollo y Tecnología. GRUPO DACSA & MOLENDUM.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h. Coffee Break.**
- ▶ **12:15 a 12:45 h. Proceso de implantación del referencial de Calidad IFS** Javier Rodríguez Manteca. *Responsable de Calidad y Medioambiente. Freigel FoodSolutions Roales. Audens Food.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h. La certificación Halal en el sector alimentario.** Pere Cat Pérez del Corral. *Auditor Experto. Halal Quality Control (HQC)*
- ▶ **13:15 a 13:45 h. Listeria Defense.** Juan José Canet. *Director Técnico-Comercial. Christeyns Food Hygiene España.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h. Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas.**

XII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2022

Las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad, que este año alcanzan su XII edición, buscan la divulgación y discusión de los conocimientos, nuevas vías de investigación y trabajo, actuando 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 "Seguridad en la industria" 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 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, 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, 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



XII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2022



BARCELONA	22 septiembre
MADRID	20 octubre
OVIEDO	3 noviembre
VIGO	17 noviembre
ZAMORA	1 diciembre

ORGANIZA
Auditar
calidad consultores

#JornadasAnaliza
Acude de forma presencial o virtual



PATROCINAN



22 Barcelona

sept 2022 Sala Voltes-Edificio de la Masia
Campus de l'Alimentació de Torribera

Universidad de Barcelona)
Avda. Carrer de Prat de la Riba, 171.
08921 Santa Coloma de Gramenet, Barcelona.

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^a Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*

▶ 9:30 a 10:00 h. Bio-basados en recubrimientos Food Contact y Antimicrobianos.
Antonio Francés Sempere. *CEO. FAKOLITH Food Contact & Hygienic Coatings.*

▶ 10:00 a 10:30 h. Control de Proveedores, ¿valoramos la Seguridad Alimentaria de nuestros proveedores?
Lola Fernández García. *Técnico de Seguridad Alimentaria de Catalunya e Islas Baleares. Clece.*

▶ 10:30 a 11:00 h. Gestión inteligente del bienestar animal en la cadena de suministro.
Eva Nuñez Román. *Responsable de Desarrollo Alimentaria. KPI.*

▶ 11:00 a 11:30 h. Problemática de las Micotoxinas: sus vías de control y detoxificación.
María Elena Guynot de Boismenu. *Técnico de I+D. Adiveter.*

▶ 11:30 a 12:15 h. Coffe Break

▶ 12:15 a 12:45 h. Evolución de los análisis microbiológicos tradicionales en seguridad alimentaria.
Jessica Pernia Villareal. *Técnico Comercial. MicroPlanet Laboratorios.*

▶ 12:45 a 13:15 h. Principales cambios de la Versión 9 en BRCGS Food Safety
Marcos Arancón Cortés. *Director de Operaciones en Consultoría. Auditor Calidad Consultores.*

▶ 13:15 a 13:45 h. Validación de tratamientos térmicos de alimentos
José Vilella Esplá. *Director científico. Gémina I+D.*

▶ 13:45 a 14:15 h. Comparación del valor nutricional entre sustitutos vegetales de la carne y originales.
Teresa Veciana Nogués. *Profesora Titular del Departamento de Nutrición Ciencias de la Alimentación y Gastronomía. Campus de la Alimentación de Torribera. Universidad de Barcelona.*

▶ 14:15 a 14:30 h. Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas.

20 Madrid

oct 2022 Facultad de Biológicas.
UCM

Ciudad Universitaria
C. de José Antonio Novais, 12.
28040 Madrid

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^a Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*

▶ 9:30 a 10:00 h. Evolución de los análisis microbiológicos tradicionales en seguridad alimentaria.
Jessica Pernia Villareal. *Técnico Comercial. MicroPlanet Laboratorios.*

▶ 10:00 a 10:30 h. La microbiología predictiva como herramienta de gestión para su aplicación en el control oficial de la cadena alimentaria: casos de éxito.
Antonio Valero Díaz. *Profesor titular área Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.*

▶ 10:30 a 11:00 h. Evaluación exhaustiva de la exposición a las micotoxinas a partir del análisis en pienso y sangre.
Arnau Vidal Corominas. *Experto en Micotoxinas. Innovad Group.*

▶ 11:00 a 11:30 h. Cuenta con los productos lácteos europeos: proyecto de sostenibilidad en el sector lácteo.
Nuria Maria Arribas Vera. *Directora Gerente. Inlac.*

▶ 11:30 a 12:15 h. Coffe Break

▶ 12:15 a 12:45 h. Control de alérgenos en la restauración colectiva.
Marta Teruel Parra. *Responsable de calidad y seguridad alimentaria. Enasui S.L.*

▶ 12:45 a 13:15 h. Estado actual de la legislación y el control de microplásticos en aguas.
Antonio Rosado Sanz. *Técnico experto. Asociación Española de Abastecimientos de Agua y Saneamiento (AEAS)*

▶ 13:15 a 13:45 h. Evaluación de sostenibilidad en industria alimentaria.
Carlos Valdivia Jiménez. *Director de Sostenibilidad y Formación. Kiwa España.*

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

3 Oviedo

nov 2022 Universidad de Biología
Universidad de Oviedo

Calle Catedrático Valentín Andrés Álvarez, s/n,
33006 Oviedo, Asturias

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. Validación de tratamientos térmicos de alimentos.
José Vilella Esplá. *Director científico. Gémina I+ D.*

▶ 10:00 a 10:30 h. Importancia de la detección de Micotoxinas en alimentos y piensos y sus MMPP.
Luis María Gallego Brogeras. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*

▶ 10:30 a 11:00 h. Gestión de la calidad en Hipermercados.
Ana Rilo Prieto. *Responsable de Calidad. E- Leclerc León.*

▶ 11:00 a 11:30 h. Seguridad Alimentaria en el mundo sin Gluten.
Adriano Posada Fernández. *Responsable de Calidad. ADPAN.*

▶ 11:30 a 12:15 h. Coffe Break

▶ 12:15 a 12:45 h. Marketing en las Pymes
Hernán Haces Romano. *CEO. Ganadería La Peña S.C.*

▶ 12:45 a 13:15 h. El proceso de implantación de IFS.
Noemí López. *Departamento de Calidad. Quesos La Peral.*

▶ 13:15 a 13:45 h. Nuevo Real Decreto de Aguas.
María Jesús Pérez Pérez. *Jefe de Sección de Sanidad Ambiental. Agencia de Seguridad alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo. Consejería de Salud. Principado de Asturias.*

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

17 Vigo

nov 2022 Salón Rosalia de Castro
Sercotel Bahía de Vigo

Rúa Cánovas del Castillo, 24.
36202 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 Garcia Casals. *Director Comercial. Analiza Calidad Galicia.*

▶ 9:30 a 10:00 h. Validación para la acreditación en ISO 17025 en Histamina.
Alberto Cantalapiedra. *Responsable Instrumental. Analiza Calidad Madrid.*

▶ 10:00 a 10:30 h. Riesgos microbiológicos en la depuración de moluscos bivalvos: Resistencia a antibióticos y genes de virulencia en cepas de bacterias potencialmente patógenas.
Antonio Lozano-León. *Director Técnico. Laboratorio ASMECRUZ.*

▶ 10:30 a 11:00 h. Gestión de la seguridad alimentaria en la depuración de moluscos.
José Ángel Viñuela Rodríguez. *Xefe de servizo de Seguridade Alimentaria. Dirección Xeral de Saúde Pública Xunta de Galicia.*

▶ 11:00 a 11:30 h. Certificación en la cadena de valor del pescado
Macarena Garcia. *Directora Productos de la Pesca. Kiwa España.*

▶ 11:30 a 12:15 h. Coffe Break

▶ 12:15 a 12:45 h. SEAFODAGE: Procesos y productos alimentarios inteligentes y eco-innovadores para un envejecimiento saludable.
Eva Balsa. *Investigadora Científica. IIM/CSIC.*

▶ 12:45 a 13:15 h. Evolución de los análisis microbiológicos tradicionales en seguridad alimentaria.
Jessica Pernia Villareal. *Especialista de Producto. MicroPlanet Laboratorios.*

▶ 13:15 a 13:45 h. El futuro de la alimentación consciente, #realfood.
Miguel Castañal Espinosa. *CEO. Kastami'S.*

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