

12  
dic  
2023

**León**  
Ilustre  
Colegio Oficial  
de Veterinarios de León  
C. 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. Food safety culture enfoque GFSi** Cristina Portal Basurco. *Food Sales Manager for Iberia. DNV.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h. Exportaciones SAE y no SAE.** Olga Vega Portillo. *Directora Operaciones en consultoría. Auditar Calidad Consultores.*
- ▶ **10:30 a 11:00 h. Control Oficial en el sector lácteo.** Álvaro Borge. *Veterinario. Junta de Castilla y León.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h. Calidad y seguridad alimentaria en la industria láctea.** Darío Rubio Santiago. *Responsable de Calidad. Lácteas San Vicente.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h. Coffee Break**
- ▶ **12:15 a 12:45 h. Validación y verificación de tratamientos de pasteurización de la leche.** Ángel Nepomuceno Sanchez. *Jefe de Distrito de Salud de Albacete. Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h. Control de contaminantes en conservas vegetales y salsas.** Jorge Helvia. *Director de Calidad. Selección de Productos Leoneses (SEPROLESA-CIDACOS)*
- ▶ **13:15 a 13:45 h. Empleo de técnicas ómicas para determinar calidad de alimentos.** Jose Francisco Cobo. *Investigador. Departamento Higiene y Tecnología de los Alimentos Universidad de León.*
- ▶ **14:45 a 14:15 h. Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas.**

# XIII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2023

Las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad, que este año alcanzan su XIII 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 "Innovations beyond food chain" 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 Oficial Químicos de Madrid, 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

## PARTICIPAN



# XIII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2023



## Innovations beyond food chain

MADRID	19 septiembre
BARCELONA	19 octubre
VALENCIA	9 noviembre
VIGO	23 noviembre
LEÓN	12 diciembre

ORGANIZA

**Auditar**  
calidad consultores

#JornadasAnaliza  
Acude de forma presencial o virtual

**Analiza**  
calidad

## PATROCINAN



19 sept 2023 **Madrid**  
Sala de Grados  
Facultad de Veterinaria

Universidad Complutense de Madrid (UCM)  
Av. Puerta de Hierro, s/n,  
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<sup>o</sup> Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*  
Moderador: Javier Soria Bartolomé. *Operation Manager Certification. DNV*
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Innova tradicionalmente.  
Jessica Carolina Pernia Villareal. *Especialista de Producto BIOCIENCIAS. MicroPlanet Laboratorios.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Aspectos Toxicológicos en Alimentos, Piensos y Aguas. Prevención del riesgo.  
Manuel Motas Guzmán. *Profesor Titular. Área de Toxicología. Universidad de Murcia.*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Gestión del riesgo de Contaminantes en Alimentos  
Violeta Garcia Henche. *Jefa de Sección de Gestión del Riesgo de Contaminantes en Alimentos. AESAN.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Determinación de PFAS en aguas de consumo y residuales, alimentos y textil.  
Macarena Menéndez García. *Especialista de ventas de LCMS. PerkinElmer Scientific Spain.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break Patrocinado por:  R-Biopharm España S.A.U.
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Gestión de alérgenos en el sector alimentario.  
Ester Díez Juez. *Responsable Técnico-Comercial Zona Este. R-Biopharm España S.A.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Real Decreto 3/2023 sobre aguas de consumo.  
Margarita Palau Miguel. *Jefa de Área de Sanidad Ambiental, Calidad sanitaria del Agua y Riesgos Ambientales. Ministerio de consumo.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Alérgenos en la industria alimentaria.  
Alberto Rivera Sen. *Responsable de Calidad. Viena Repostería CAPELLANES*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** The Challenges of Analyzing Extractables and Leachables- How Reference Materials Can Help.  
Matthias Nold. *Product Manager Reference Materials, Merck KgaA Darmstadt Germany.*
- ▶ **14:15 a 14:30 h.** Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas.

19 oct 2023 **Barcelona**  
Sala Voltes - Edifici La Masia.  
Campus de l'Alimentació de Torribera

Avda. Prat de la Riba, 171.  
08921 Santa Coloma de Gramenet  
Universitat de 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<sup>o</sup> Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** La técnica de ICP-MS para especiación en alimentos  
Meritxell Cabré. *Técnica de Aplicaciones. PerkinElmer Scientific Spain.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Micro(nano)plásticos: riesgos emergentes en aguas y la cadena alimentaria.  
Arantxa Ballesteros Riaza. *Responsable de la Unidad de Seguridad de Procesos y Productos. ITENE*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Nuevas tecnologías para el control y detoxificación de micotoxinas en alimentos y piensos.  
Luis M<sup>o</sup> Gallego Brogeras. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** The Challenges of Analyzing Extractables and Leachables- How Reference Materials Can Help.  
Matthias Nold. *Product Manager Reference Materials, Merck KgaA Darmstadt Germany.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Innovación orientada al consumidor.  
Carles Nin Tàrraga. *Director de I+D de nuevos negocios. Bimbo Iberia.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Innova tradicionalmente  
Jessica Carolina Pernia Villareal. *Especialista de Producto BIOCIENCIAS. MicroPlanet Laboratorios.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Cómo las técnicas óhmicas y de fingerprinting pueden proteger la integridad de tu marca y aumentar la confianza del consumidor.  
Stefania Vichy. *Facultad de Torribera. Universidad de Barcelona.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** PFAS testing: the challenge of result consistency.  
Marco Meschiari. *Microanalytical Division Manager & Scientific Director. Neutron part of the Cotecna Group.*
- ▶ **14:15 a 14:30** Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas.

9 nov 2023 **Valencia**  
Salon de Actos.  
Escuela Tec. Sup de Ing. Agronomica  
y de Medio natural ( ETSIAMN)  
Universidad politécnica de Valencia.

Edificio 3P, 3H Camino de la 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>o</sup> Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*
- ▶ **9:30 a 10:00 h.** Inocuidad alimentaria desde recubrimientos en contacto directo e indirecto con alimentos.  
Antonio Francés Sempere. *CEO. Fakolith "Food Contact & Hygienic Coatings.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Control digital de plagas en la industria alimentaria.  
Eduard Durany. *Product Manager. Anticimex.*  
Carlos Pérez. *Gerente de Servicios en Valencia.*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Innova Tradicionalmente.  
Jessica Carolina Pernia Villareal. *Especialista de Producto BIOCIENCIAS. MicroPlanet Laboratorios.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Fosetil Al y ácido fosfónico en la agricultura ecológica.  
Arturo Fenollar. *Técnico de calidad. Granovita SAU.*  
María José Martí. *Directora de calidad. Granovita SAU.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffe Break
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Determinación de PFAS en aguas de consumo y residuales, alimentos y textil.  
Sandra Lago Cruells. *Especialista de ventas de LCMS. PerkinElmer Scientific Spain.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** El modelo biológico C. elegans como herramienta de evaluación en industria alimentaria.  
Samuel Verdú Amat. *Profesor asociado. Universidad Politècnica de Valencia.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Economía circular en la gestión de residuos. Aplicación a un caso real.  
Maria del Mar Robert Flors. *Socia directora. Aproa Consultoría y Gestión S.L.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas.

23 nov 2023 **Vigo**  
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.** Purified Water in Quality Control Labs: A Focus on Chemistry and Microbiology analysis.  
Jorge Nicolas. *Associate Director Sales Spain & Portugal. Merck.*
- ▶ **10:00 a 10:30 h.** Auditorías internas en IFS Food v8.  
Marcos Arancón Cortés. *Director Operaciones Consultoría. Auditar Calidad Consultores.*
- ▶ **10:30 a 11:00 h.** Nuevos requisitos legales aplicables al ámbito de las aguas y más concretamente el nuevo RD 3/2003 y su interpretación.  
Mónica Velo Cid. *Aguas de Galicia. Xunta de Galicia.*
- ▶ **11:00 a 11:30 h.** Pesca-Cadena de custodia FOS, MSC y riesgo de fraude.  
Irene Macho. *Lead Auditor. Food Scheme responsible. Competence & Capacity Building. DNV.*
- ▶ **11:30 a 12:15 h.** Coffee Break
- ▶ **12:15 a 12:45 h.** Calidad e i+D+i en el ámbito de empresas de la Pesca.  
Sara Méndez. *Responsable de Calidad e I+D+i. Congelados IBERCONSA.*
- ▶ **12:45 a 13:15 h.** Riesgos Emergentes en Seguridad Alimentaria  
Marta López Cabo. *Investigadora en el Instituto de Investigaciones Marinas-CSIC.*
- ▶ **13:15 a 13:45 h.** Calidad y Sostenible en la Pesca  
Nicolás Iván Vaqueiro Gradín. *Director de desarrollo de Negocio SINERXIA.*
- ▶ **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas Clausura y entrega de diplomas.