

| CURSO |

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALIMENTOS SEGUROS, CONSUMIDORES CONFIADOS



Alcázar de San Juan | 15, 22 y 29 de noviembre de 2017

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

▶ OBJETIVOS

- Proporcionar una visión amplia de la seguridad alimentaria a los técnicos para reforzar la confianza del consumidor.
- Complementar al técnico sus conocimientos aportando herramientas a su alcance para gestionar adecuadamente la seguridad alimentaria.
- Aportar diferentes experiencias y enfoques para asegurar la puesta en el mercado de alimentos seguros.

▶ DESTINATARIOS

- Profesionales del sector agroalimentario. Industria, directores y técnicos, consultoras y laboratorios.
- Administración, Universidad y centros de investigación. Inspectores, estudiantes de postgrado y último curso de grado, personal técnico y profesores universitarios.

▶ DESARROLLO

- **Fecha:** 15, 22 y 29 de noviembre de 2017
- **Lugar:** Salones Mabel en Avenida Herencia, s/n - Alcázar de San Juan.
- **Horario:** de 9:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 18:00

Habrà una pausa con café por la mañana y comida.

▶ INSCRIPCIONES

El coste de la inscripción será de 200 euros por persona (incluye comida).

Se emitirá certificado de aprovechamiento por parte de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Para asistir es necesario cumplimentar el formulario de inscripción a través de la página web www.alimentosseguros.es

PROGRAMA DÍA 1. MIÉRCOLES, 15 DE NOVIEMBRE 2017

9:00 - Recepción de los asistentes. Entrega de documentación.

9:15 - Inauguración y presentación de la jornada.

Representantes de SIC Agroalimentaria, Universidad de Castilla-La Mancha y BANKIA.

9:30 - Resistencias antimicrobianas, gestión del riesgo desde los productos alimentarios.

Cristina Muñoz- *Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.*

10:30 - Seguridad Alimentaria online 2.0. Delivery World.

José Raúl Ciruelos – *Jefe de Sección en Inspección Transporte Alimentario en Madrid Salud, Ayuntamiento de Madrid.*

Las entregas online en alimentación, ¿cómo se controlan oficialmente desde el punto de vista de la seguridad alimentaria? ¿Realmente modificarán la estructura del comercio minorista de la alimentación actual?

11:30 - Pausa-café. Networking.

12:00 - Normativa básica de aplicación en la industria alimentaria. Etiquetado.

Enrique Estrella Martín - *Farmacéutico Oficial de Salud Pública, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.*

Almudena Columé Díaz - *Farmacéutica Oficial de Salud Pública, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.*

Se expondrá brevemente el listado de normas básicas obligatorias, nacionales y de la UE, que son de aplicación en cualquier industria alimentaria. Además, se informará sobre cómo buscar esta normativa actualizada (fuentes normativas).

13:00 - Alérgenos y consumidores: Comunicación y confianza.

Fernando Dalama – *Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Consultor.*

¿Confía el consumidor en la información sobre alérgenos ofrecida por la industria y en su capacidad para ofrecer alimentos seguros para las personas con alergia?

14:00 - Comida. Networking.

16:00 - Micotoxinas: ¿Un problema de seguridad alimentaria?

Vicente Sanchís – *Catedrático de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Lleida.*

Las micotoxinas son toxinas de origen fúngico que pueden contaminar cereales, frutos secos, semillas oleaginosas, frutas deshidratadas, especias y también piensos, y causar problemas de salud.

17:00 - Necesidades de seguridad alimentaria. Casos reales.

Juan F. Úbeda Iranzo - *Profesor de la Universidad de Castilla-La Mancha.*

Andrés García - *Responsable de Seguridad Alimentaria de SIC Agroalimentaria.*

A través de casos reales se expondrán situaciones a las que se enfrentan los técnicos en las industrias alimentarias. Se analizarán las consecuencias y medidas para minimizar los riesgos.

PROGRAMA DÍA 2. MIÉRCOLES, 22 DE NOVIEMBRE 2017

9:00 - La Seguridad alimentaria desde la perspectiva de los consumidores

Gemma Trigueros - *Coordinadora Alimentación de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU).*

La seguridad alimentaria preocupa mucho a los consumidores. Comunicar bien y tener información clara y habitual, es fundamental y las deben ser una ayuda y no un elemento de confusión.

10:00 - Pautas para efectuar un diseño higiénico de empresas alimentarias.

Luis Eduardo Montes - *Autor del libro "Diseño y gestión de cocinas".*

El diseño de los establecimientos alimentarios es una fase previa y fundamental que va a condicionar la instauración de cualquier sistema de gestión de seguridad alimentaria. Los inconvenientes que genera un incorrecto diseño no es posible solventarlos con una posterior gestión. En esta ponencia se describen las etapas que se han de seguir para asegurar un correcto diseño.

11:00 - Pausa-café. Networking.

12:00 - Sostenibilidad y Eficiencia: Automatización y nuevas tendencias en los procesos de limpieza y desinfección.

Juaju José Canet Gascó - *Subdirector Técnico del Departamento de Servicio al Cliente de Betelgeux.*

La sostenibilidad y la eficiencia cada día están más presentes en las tareas de higienización de la industria alimentaria. La automatización de los procesos de limpieza y desinfección, así como el uso de productos naturales como los bacteriófagos, marcan la tendencia.

13:00 - Microbiología Predictiva como herramienta de gestión de la seguridad alimentaria.

Arícia Possas - *Ingeniera de Alimentos e investigadora de la Universidad de Córdoba.*

Introducción teórica a conceptos básicos sobre microbiología predictiva y su aplicación práctica mediante la utilización de distintos programas informáticos.

14:00 - Comida. Networking.

16:00 - Aseguramiento en el control microbiológico de alimentos: Evolución del siglo XXI hacia métodos más rápidos, cómodos y fiables.

Jorge Sanchís - *Director Técnico Microkit.*

De la microbiología clásica a los métodos diseñados en España y patentados por MICROKIT, para la mejora del control microbiológico y la optimización en la fiabilidad de los resultados.

17:00 - Estudios para la Determinación de la Vida Útil en los Alimentos.

Alicia Jiménez - *Unidad de Auditorias de Sistemas de Control Oficial de Seguridad Alimentaria.*

Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. DGSP. Comunidad de Madrid.

El Reglamento (CE) 2073/2005, establece que las industrias responsables de la fabricación de los productos alimenticios, cuando sea necesario, realicen estudios conforme a lo dispuesto en el Anexo II del Reglamento. Esto es especialmente aplicable en los alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes* y puedan suponer un riesgo para la salud pública en relación con dicha bacteria.

PROGRAMA DÍA 3. MIÉRCOLES, 29 DE NOVIEMBRE 2017

9:00 - Aditivos alimentarios. Aspectos Legislativos

David Merino Fernández – *Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria (AECOSAN).*

Desde la antigüedad las distintas culturas han ideado métodos de conservación para los alimentos. Hoy en día, en parte gracias a esos conocimientos adquiridos de las generaciones anteriores y el avance científico y tecnológico, se han desarrollado métodos de conservación eficaces y, sintetizado nuevas sustancias que añadidas a los alimentos los preservan, edulcoran o colorean. Todo ello con un claro objetivo: mantener los alimentos hasta su consumo en unas condiciones óptimas.

10:00 - APPCC y protocolos de calidad: la necesidad de repetir lo que se hace bien.

Jon Basagoiti – *Consultor y formador en calidad e inocuidad de los alimentos.*

Las empresas establecen de manera permanente los protocolos adecuados para evitar que los peligros alimentarios aparezcan en los alimentos que elaboran. Además, los sistemas de seguridad alimentaria tienen que tener elementos de aprendizaje, para mejorar esos protocolos.

En estos sistemas "tenemos que repetir lo bueno y mejorar lo no tan bueno".

11:00 - Pausa-café. Networking.

11:30 - Limpieza y Alérgenos: ¿Cómo evitar el etiquetado precautorio?

Antonio Montoro - *Consultor técnico. Profesor asociado Universidad de Barcelona.*

La legislación, la autoridad competente, los consumidores... NO quieren etiquetado precautorio. La industria, los distribuidores, el sector HORECA... NO quieren alertas sanitarias ni incumplimientos legales.

¿Qué se puede hacer al respecto?

12:30 - Crisis alimentarias, crisis de información.

Lourdes Pérez - *Jefa de Redacción del Diario Vasco.*

La gestión de las crisis alimentarias y/o sanitarias debe incluir obligadamente, en una sociedad democrática con opinión pública y publicada, una gestión informativa de las mismas.

13:30 - Clausura.

14:00 - Comida. Networking.

15:30 - Visita a DCOOP Vinos BACO.

ORGANIZA



PATROCINA

Bankia

PARTICIPAN



COLABORAN

