

sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

15ª Reunión Anual

Sociedad Española de Seguridad
y Calidad Alimentarias

Alacant / Alicante
3 y 4 de octubre de 2019



www.sesal.org



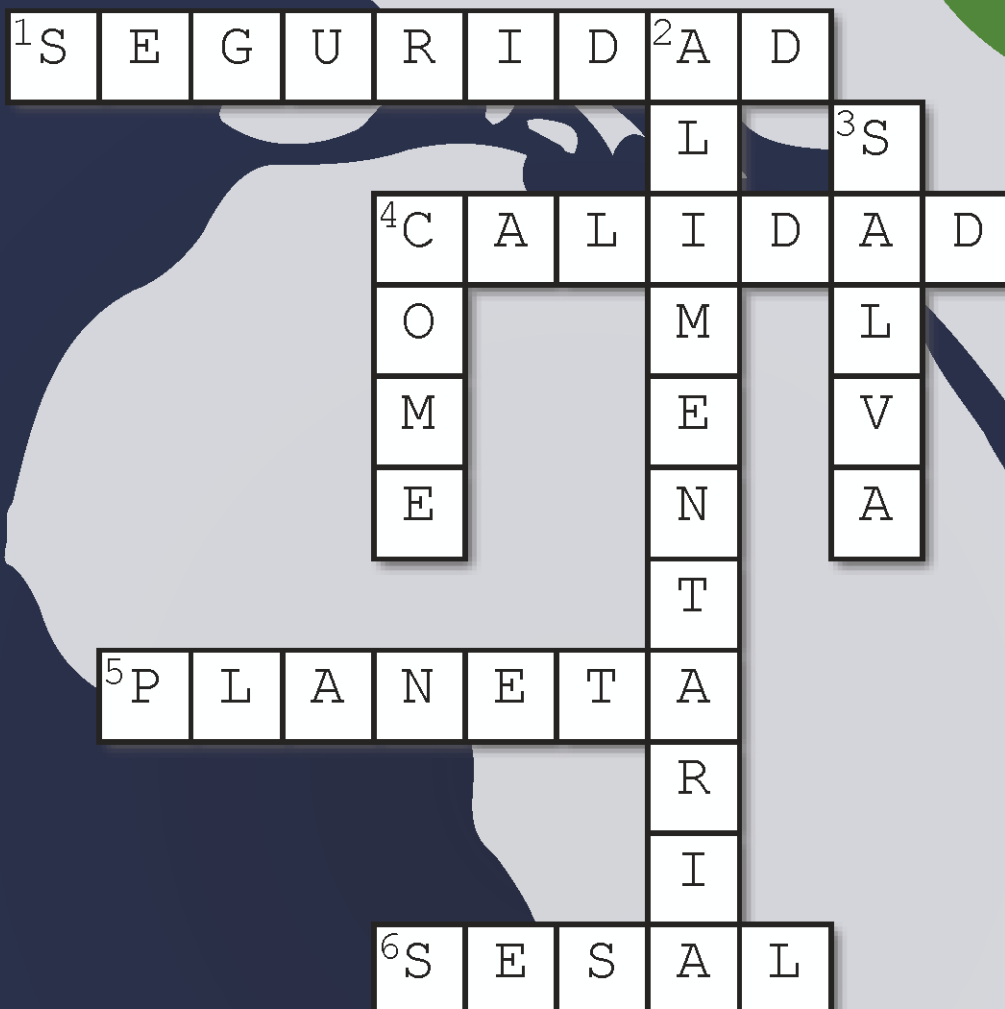
sesal@suportserveis.com



@SESAL4

Salva el planeta, come seguro

PROGRAMA PRELIMINAR



PRESENTACIÓN

Estimadas/Estimados,

Los próximos **3 y 4 de octubre** celebraremos en Alacant/Alicante la **15 Reunión de la Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias**.

El lema escogido este año es **“Salva el planeta, come seguro”**, conscientes como somos de la importancia de los hábitos alimentarios para evitar catástrofes ambientales. El planeta tiene un problema, el insostenible modelo de consumo y debemos trabajar para ser sostenibles evitando problemas de seguridad alimentaria.

También habrá tiempo para realizar una visita al museo del Turrón en Xixona/Jijona, pasear por la ciudad eminentemente turística de Alacant/Alicante y disfrutar de la cena oficial.

Esperamos que el programa sea de vuestro interés para seguir trabajando por una seguridad y calidad alimentarias.

Cordialmente.

Junta Directiva
Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias (SESAL)

COMITÉ CIENTÍFICO Y JUNTA DIRECTIVA

Presidenta	Cristina Díez. Directora de Calidad y Medio Ambiente del Grupo Palacios. La Rioja
Vicepresidenta	Carmen Vidal. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Universitat de Barcelona
Secretario	Iñaki Larrea. Consultor en Seguridad Alimentaria ADESA. Vitoria-Gasteiz
Tesorero	Daniel Giménez. Responsable de Gestión del Conocimiento de la Agencia de Salud Pública de Catalunya
Vocal	Roberto Ortuño. Director de Servicios en Ainia Centro Tecnológico. Paterna (Valencia)
Vocal	Alberto Peiró. Técnico Seguridad Alimentaria, división Laboratorio en Mercadona. Valencia
Vocal	José Manuel Yagüe. Biólogo. Barcelona
Vocal	Miquel Bonet. Ingeniero Químico. Barcelona
Vocal	Catherine Vidal. Directora General de Premiumlab. Barcelona
Vocal	Martirià Latorre. Director general Itram Higiene. Vic (Barcelona)
Vocal	Rafael Garcia-Villanova. Catedrático de Nutrición y Bromatología en la Universidad de Salamanca



PROGRAMA

Jueves, 3 de octubre

- 09:00 – 09:45 Salida en autocar
- 10:00 – 13:00 Visita al **Museo del turrón de Xixona/Jijona**
- 13:30 – 14:30 Almuerzo
- 14:30 – 15:15 Salida en autocar
- 15:30 – 17:00 **TALLER**
- 15:30 – 15:45 Presentación: Miquel Bonet
- 15:45 – 17:00
- TEMA 1: Envases
Coordina:
- 15:45 – 17:00
- TEMA 2: Materiales de un solo uso
Coordina:
- 15:45 – 17:00
- TEMA 3: Medición huella CO2
Coordina:
- 17:00 – 17:15 Pausa café
- 17:15 – 18:30 Exposición conclusiones taller
- 18:30 – 19:30 Presentación de comunicaciones orales
Modera: Daniel Giménez
- 19:30 – 20:00 Asamblea socios y elecciones Junta SESAL
- 20:30 – 21:30 Visita guiada por la ciudad
- 21:30 Cena

Viernes, 4 de octubre

- 09:00 – 09:30 Saludo de las autoridades
- 09:30 – 11:00 **SESIÓN 1. Cambio climático: riesgos emergentes**
Modera:
- 11:00 – 11:30 Pausa café
- 11:30 – 13:00 **SESIÓN 2. Nuevos materiales en la alimentación**
Modera:
- 13:00 – 14:30 **SESIÓN 3. Desperdicio**
Modera:
- 14:30 Clausura



Fechas y lugar de celebración

Jueves 3 y viernes 4 de octubre de 2019

Museo de Arte Contemporáneo de Alicante (MACA)

Plaza Sta. María, 3
Alacant / Alicante

Inscripciones

La inscripción incluye asistencia a las sesiones, documentación, servicio de cafés, almuerzo y visita turística por la ciudad.

La cena del jueves día 3 no está incluida en la inscripción. Precio 38€.

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el [FORMULARIO ONLINE](#) y realizar transferencia bancaria a la cuenta de "la Caixa" **ES92 2100 0781 4202 0018 7832**, indicando nombre de la persona inscrita y concepto **SESAL19**.

Cuotas de inscripción

	Antes del 17 de septiembre	Después del 17 de septiembre
Socio SESAL	200€	230€
No socio y alta SESAL	230€	260€
No socio SESAL	260€	290€
Estudiantes / Parados (*)	50€	80€

(*) Agradeceríamos enviaran documentación acreditativa.

21% IVA incluido

Cena en el Castell el día 3 (no incluida en la inscripción)
Importe: 38€

Todas las inscripciones serán confirmadas por la Secretaría Técnica a la recepción de su pago.

Fecha límite para formalizar la inscripción **23 de septiembre de 2019**

Taller

Ejercicio entre grupos de trabajo defendiendo distintas posturas.

Comunicaciones científicas

Aquellas personas interesadas en presentar una comunicación relacionada con la seguridad y calidad alimentarias, deben enviar un resumen de la misma de máximo 300 palabras al email sesal@suportserveis.com, siguiendo la **NORMATIVA** del enlace.

Fecha límite de presentación de comunicaciones: **18 de septiembre de 2019**.

La comunicación deberá contener:

- Nombre de los autores
- Nombre del autor principal y presentador subrayado (ambos inscritos)
- Centro de trabajo de todos. No incluir títulos académicos
- Correo electrónico de contacto
- Breve introducción
- Objetivo del estudio
- Material y métodos
- Descripción de resultados
- Conclusiones relevantes

La resolución de la evaluación de las comunicaciones y la norma de presentación (tanto oral como póster) se notificará por correo electrónico al autor principal el **23 de septiembre de 2019**.

Las comunicaciones aceptadas tendrán un 50% de descuento en el precio de la inscripción.

Las comunicaciones ganadoras tendrán la inscripción gratuita y serán presentadas oralmente.

Alojamiento

Las personas interesadas en reservar habitación, pueden realizarla a través de la página web de SESAL www.sesal.org o ponerse en contacto con la secretaría técnica al correo sesal@suportserveis.com

Hotel Eurostars Lucentum (4*)

Avda. Alfonso X, El Sabio, 11- 03002 Alacant / Alicante

Individual	99,00 €
Doble	109,00€

Desayuno e IVA incluidos.

www.eurostarshotels.com/eurostars-lucentum.html

*Después del 30 de julio no se garantiza disponibilidad.

*Precio hotel sujeto a disponibilidad



ENTIDADES COLABORADORAS



PATROCINADORES



premiumlab



Secretaría Técnica SESAL

Suport Serveis

Calvet 30, 08021 Barcelona

T. 93 201 75 71



www.sesal.org



sesal@suportserveis.com



@SESAL4