

13ª REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Río Onyar de Girona con la Catedral de fondo

EL DIFÍCIL EQUILIBRIO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Girona
5 y 6 de octubre de 2017

www.sesal.org

13ª REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El difícil equilibrio de la seguridad alimentaria

Girona
5 y 6 de octubre de 2017

PROGRAMA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

- 08:45 – 09:30 Salida en autocar hacia Monells desde el Hotel Carlemany (Pl. de Miquel Santaló)
- 09:30 – 12:20 **VISITA IRTA, CENTA Y PLANTA PILOTO DE FÓRMULAS INFANTILES DE ORDESA**
- 09:30 – 09:40 • **Presentación general de IRTA**
Joan Tibau. Director de IRTA. Monells
- 09:40 – 09:50 • **Actividades en relación con la seguridad alimentaria**
Margarita Garriga. Investigadora de IRTA – Programa de Seguridad Alimentaria. Monells
- 09:50 – 10:05 • **Política de “tolerancia cero” en relación a *Listeria monocytogenes*. El jamón curado como caso de estudio. Proyecto Listeria cero**
Anna Jofré. Investigadora de IRTA – Programa de Seguridad Alimentaria. Monells
- 10:05 – 10:20 • **Nuevas tecnologías de sensores para mejorar la calidad del producto en la industria alimentaria. Proyecto MUSE-Tech (FP7)**
Massimo Castellari. Investigador de IRTA – Programa de Seguridad Alimentaria. Monells
- 10:20 – 12:20 Visita Centa y Planta Piloto
- 12:20 – 14:00 Cóctel
- 14:00 – 14:30 Salida en autocar hacia la Universitat de Girona
- 15:00 – 17:00 **WORKSHOP. ALIMENTOS DE PROXIMIDAD**
- 15:00 – 15:15 Presentación: Miquel Bonet. Nestlé. Barcelona
- 15:15 – 16:00 • **TEMA 1: Desarrollo de la economía local**
Coordina: Daniel Giménez. ASPCAT. Barcelona
- 15:15 – 16:00 • **TEMA 2: Seguridad Alimentaria**
Coordina: Iñaki Larrea. ADESA. Vitoria
- 15:15 – 16:00 • **TEMA 3: Productos biológicos/ecológicos**
Coordina: Catherine Vidal. Premiumlab. Barcelona
- 15:15 – 16:00 • **TEMA 4: Disponibilidad alimentaria**
Coordina: Alberto Peiró. Mercadona. Valencia
- 15:15 – 16:00 • **TEMA 5: Sostenibilidad ambiental**
Coordina: José Manuel Yagüe. Bimbo. Barcelona
- 16:00 – 17:00 Exposición
- 17:00 – 17:30 Pausa café ☕
- 17:30 – 18:30 Resumen y debate Workshop
- 18:30 – 19:30 Asamblea Socios
- 19:45 – 20:15 Recepción Ajuntament de Girona
- 20:30 – 21:30 Visita guiada a pie por la ciudad
- 21:30 – 23:00 Cena Restaurante Espai Verd Hotel Carlemany (no incluida en la inscripción)

VIERNES, 6 DE OCTUBRE

- 09:00 – 09:15 Saludo de las autoridades
Ilma. Sra. Marta Madrenas. Alcaldesa de Girona
Dr. Sergi Bonet. Rector de la Universitat de Girona
Sra. Glòria Cugat. Subdirectora d'Inspecció i Control Agroalimentari. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Sra. Cristina Díez. Presidenta de SESAL
- 09:15 – 10:30 **SESIÓN 1. ALIMENTOS CÁRNICOS Y CALIDAD DIFERENCIADA**
Modera: Ricard Parés. PORCAT. Barcelona
- 09:15 – 09:20 • **Calidad diferenciada: Su importancia y su futuro**
Antonio Montoro. Premiumlab. Sant Boi de Llobregat
- 09:20 – 09:40 • **Carne de porcino**
Ricard Parés. PORCAT. Barcelona
- 09:40 – 10:00 • **Carne de pollo**
Salvador Aragall. ASSOCAT. Barcelona
- 10:00 – 10:20 • **Certificación genética**
Javier Gamboa. Biogenetics. Miñano
- 10:20 – 10:30 Discusión
- 10:30 – 11:00 Pausa café ☕
- 11:00 – 12:00 **SESIÓN 2. ¿SOSTENIBILIDAD O SEGURIDAD ALIMENTARIA?**
Modera: Carmen Vidal. Universitat de Barcelona
- 11:00 – 11:30 • **Transgénicos**
Maria Pla de Solà Morales. Universitat de Girona
- 11:30 – 12:00 • **El Panga y el aceite de Palma**
José Juan Rodríguez Jerez. Universitat Autònoma de Barcelona
- 12:00 – 13:00 **SESIÓN 3. ECONOMIA CIRCULAR VS. SEGURIDAD ALIMENTARIA**
Modera: Cristina Díez. Grupo Palacios. Logroño
Presenta: Miguel Pelayo. Saicanatur. Zaragoza
- 12:20 – 12:40 • **Packaging Sostenible**
Aleix Fortuny. Barcelona Institute of Packaging
- 12:40 – 13:00 • **Eficiencia energética**
Marta Escamilla. LEITAT Technological Center. Terrassa
- 13:00 – 13:30 **Comunicaciones Orales**
Modera: Piedad Martín Olmedo. EASP. Granada
- **La seguridad alimentaria en el reaprovechamiento alimentario: líneas de actuación.** Raquel Arpa. ACSA. Barcelona
- **TIA's y Alertas por Histamina en el período 2012 - 2017 gestionadas por el Servei Regional de Barcelona.** Jordi Ferrés. ASPCAT. Barcelona
- **Estudio de comunidades microbianas en superficies de trabajo y su impacto en la seguridad de los alimentos.** Fernando Lorenzo. Betelgeux, S.L. Valencia
- 13:30 – 14:30 Almuerzo y fin de la Reunión

13ª REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El difícil equilibrio de la seguridad alimentaria

Girona
5 y 6 de octubre de 2017

FECHAS Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Jueves 5 y viernes 6 de octubre de 2017

Universitat de Girona
Sala de Graus de la Facultat de Lletres / Facultat de Turisme
Plaça Ferrater i Mora, 1
17004 Girona

INSCRIPCIONES

La inscripción incluye visitas empresa e IRTA, visita turística por la ciudad, asistencia a las sesiones, documentación, servicio de cafés, almuerzos y recepción en el Ayuntamiento.

La cena del jueves día 5 no está incluida en la inscripción. Precio 38€.

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el **formulario online** www.sesal.org y realizar transferencia bancaria a la cuenta de "la Caixa" **ES92 2100 0781 4202 0018 7832**, **indicando nombre** de la persona inscrita y concepto **SESAL17**.

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

| | Antes del 19 de septiembre | Después del 19 de septiembre |
|---------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Socio SESAL | 200€ | 230€ |
| No socio y alta SESAL | 230€ | 260€ |
| No socio SESAL | 260€ | 290€ |
| Estudiantes / Parados (*) | 50€ | 80€ |

(*) Agradeceríamos enviarnos documentación acreditativa.

21% IVA incluido

Cena del día 5 (no incluida en la inscripción)

Restaurante Espai Verd Hotel Carlemany 38€
Plaça Miquel Santaló i Pavor, 1. Girona

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

COMUNICACIONES CIENTÍFICAS PÓSTER / ORAL

- P01 / OR1 Arpa, Raquel**
ACSA
La seguridad alimentaria en el reaprovechamiento alimentario: líneas de actuación
- P02 Cañete, Haridian y Brieba, Gabriela**
SANPANI
Gastronomía Accesible
- P03 Castell, Victòria**
ACSA, ASPCAT
Mapa de peligros alimentarios
- P04 Esser, Luana**
DARP Girona
Presentación de la "Guía para la implantación de un sistema de autocontrol de la Calidad en las pequeñas y medianas empresas agroalimentarias"
- P05 Fernández, Vicenç**
ACSA
Barómetro de seguridad alimentaria en el sector de la restauración
- P06 / OR2 Ferrés, Jordi y Peinado, Lluïsa**
ASPCAT
TIA's y Alertas por Histamina en el período 2012 - 2017 gestionadas por el Servei Regional de Barcelona
- P07 Latorre-Moratalla, Marialuz**
Universitat de Barcelona
¿Pueden las lías del cava ser promotoras del crecimiento de microorganismos fermentadores y probióticos?
- P08 / OR3 Lorenzo, Fernando y Bertó, Ramón**
Betelgeux, S.L.
Estudio de comunidades microbianas en superficies de trabajo y su impacto en la seguridad de los alimentos
- P09 Veciana, Maria Teresa**
Universitat de Barcelona
Estimación de la ingesta de histamina para validar la exclusión de alimentos en el tratamiento dietético de la intolerancia a la histamina

SECRETARÍA TÉCNICA

Support Serveis
Calvet 30 - 08021 Barcelona
T. 93 201 75 71 – M. 600 50 59 22
sesal@suportserveis.com
www.suportserveis.com

ORGANIZA

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

sesal

JUNTA DIRECTIVA Y COMITÉ CIENTÍFICO

Cristina Díez Fernández. Presidenta
Piedad Martín Olmedo. Vicepresidenta
Iñaki Larrea Ruiz de Larramendi. Secretario
Daniel Giménez Roig. Tesorero

Ricard Parés Casanova. Vocal
Carmen Vidal Carou. Vocal
Margarita Arboix Arzo. Vocal
Alberto Peiró Sendra. Vocal
José Manuel Yagüe Alameda. Vocal
Miquel Bonet Pocino. Vocal
Catherine Vidal Ortega. Vocal

13ª REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El difícil equilibrio de la seguridad alimentaria

Girona, 5 y 6 de octubre de 2017

www.sesal.org

ENTIDADES COLABORADORAS



PATROCINADORES:

