

## INSCRIPCIÓN

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el formulario de inscripción online en [www.suportserveis.com](http://www.suportserveis.com), enviando cheque nominativo, o copia de transferencia bancaria.

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

Cuotas de Inscripción (16% IVA incluido)

	Antes del 12 de septiembre	Después del 12 de septiembre
Socio Sesal	200€	230€
No Socio Sesal	240€	270€

El precio de la inscripción incluye: asistencia a las sesiones, documentación, almuerzo y servicio de cafés.

## RESERVA HOTELERA

La Secretaría Técnica ha reservado habitaciones a precios especiales para los inscritos a la reunión. Las personas interesadas deben cumplimentar el formulario de reserva hotelera disponible on line en [www.suportserveis.com](http://www.suportserveis.com)

La secretaria no garantiza disponibilidad de habitaciones después del 4 de septiembre.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (Sala 1)

C/Piqueras, 98 - 07001 Logroño

Servicio de Transporte Público: **Bus 11** (Centro Logroño - CIBIR)

## SECRETARÍA TÉCNICA (Información e inscripciones)

SESAL - Suport Serveis, Calvet, 30 - 08021 Barcelona

Tel.: 932017571 Fax: 932019789

E-mail: [sesal@suportserveis.com](mailto:sesal@suportserveis.com) - [www.suportserveis.com](http://www.suportserveis.com)

Colaboran:



[www.sesal.org](http://www.sesal.org)

# 6<sup>a</sup> Reunión de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria Alimentación y Salud

LOGROÑO, 1 y 2 de Octubre de 2009

# SESAL1

# PRESENTACIÓN

La Sociedad Española de Seguridad Alimentaria nació en el año 2002. Desde entonces y como cada año, organizamos la Reunión científica de nuestra sociedad. En esta 6ª ocasión nos reuniremos en Logroño (La Rioja) tierra de confluencia de culturas, de acogida, del buen comer y del mejor beber, para tratar de resumir en una jornada la situación actual y las estrategias en Alimentación y Salud.

Los objetivos propuestos son:

- Discutir sobre la ingesta de los contaminantes químicos, con una visión más allá de los estudios de la dieta total
- Situación, estrategias y evaluación de los microorganismos patógenos de los alimentos
- Nutrición y salud

Esperamos que os parezca de interés y podamos reunirnos todos en esta tierra espectacular por sus gentes y su vino.

La Junta Directiva

## JUNTA DIRECTIVA

Juan Ramón Hidalgo Moya, Presidente

Abogado. Especialista en Consumo y Seguridad Alimentaria.

Responsable Área Legal de Alimentación, Salud y Seguridad Alimentaria de CONSUMER

Carmen Vidal Carou, Vicepresidenta

Catedrática de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Barcelona

José Juan Rodríguez Jerez, Secretario

Profesor Titular de Nutrición y Bromatología

Planta de Tecnología de los Alimentos. Universidad Autónoma de Barcelona

Ricard Parés i Casanova, Tesorero

Director de la Asociación Catalana de Productores de Porcino

José Ignacio Arranz Recio, Vocal

Director General del Foro Interalimentario

Daniel Giménez Roig, Vocal

Responsable de equipo de Protección de la Salud. Servicio Regional de Barcelona.

Agencia de Protección de la Salud. Departamento de Salud. Generalitat de Catalunya

Ángela López de Sá, Vocal

Directora científica. Coca-Cola España

Piedad Martín Olmedo, Vocal

Profesora e Investigadora de la Escuela Andaluza de Salud Pública de Granada.

Consejería de Salud de la Junta de Andalucía

Eduard Mata i Albert, Vocal

Director de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Departamento de Salud. Generalitat de Catalunya

Rosario Muñoz Moreno, Vocal

Investigador Científico del Departamento de Microbiología del Instituto de Fermentaciones Industriales. CSIC

Alberto Peiró i Sendra, Vocal

Departamento de Calidad. MERCADONA

# PROGRAMA HORARIO

## JUEVES, 1 DE OCTUBRE

- 18.00h – 20.00h** Visita y Cata en las Bodegas Juan Alcorta (Recogida a las 17.30 en el Hotel Carlton, Gran Vía del Rey D. Juan Carlos I, 5)
- 20.00h – 21.00h** Asamblea (Bodegas Juan Alcorta)
- 21.30h** Cena libre

## VIERNES, 2 DE OCTUBRE

- 09.00h – 09.30h** Acreditación y entrega de documentación
- 09.30h – 10.00h** Inauguración  
Sr. José Ignacio Nieto García. Consejero de Salud. Gobierno de la Rioja  
Sr. Juan Ramon Hidalgo. Presidente de SESAL
- 10.00h – 10.45h** **Conferencia Inaugural. Cáncer y dieta: el proyecto EPIC (The European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition)**  
M<sup>a</sup> José Sánchez Pérez, coordinadora del área de investigación de la Escuela Andaluza de Salud Pública, Doctora en Medicina por la Universidad de Granada y coordinadora del proyecto EPIC en Granada
- 10.45h – 11.15h** Pausa-café
- 11.15h – 12.15h** **Mesa Redonda I. Contaminantes químicos: Más allá de la dieta total**  
Modera: Eduard Mata
- Javier García, Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco  
Victòria Castell, Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria  
Jesús Campos, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
- 12.15h – 13.15h** **Mesa Redonda II. Patógenos en alimentos**  
Modera: Alberto Roman
- Elena González Fandos, catedrática de Tecnología de Alimentos en la Universidad de La Rioja y responsable del Grupo de Investigación Tecnología e Higiene Alimentaria.
- Patógenos en conservas vegetales**  
Clara Munilla Esparza, directora de Desarrollo Organizativo del Grupo RIBEREBRO
- 13.15h – 14.00h** Comunicaciones libres  
Modera: Daniel Giménez
- 14.00h – 16.00h** Almuerzo (incluido)
- 16.00h – 17.00h** **Mesa Redonda III. Nutrición: ¿"Ciencia ficción" o estrategias reales de futuro?**  
Modera: M. Carmen Vidal
- Nutrigenómica**  
María Izquierdo Pulido, profesora titular de Nutrición y Bromatología. Universidad de Barcelona
- Inmunonutrición**  
Ascensión Marcos, profesora de Investigación del CSIC, Dpto. Metabolismo y Nutrición. ICTAN. Instituto del Frío. CSIC
- 17.00h – 17.30h** **Conclusiones y Clausura**