

COMUNICACIONES

- P01** **Cañete González, Haridian**
SANPANI Seguridad Alimentaria, S.L.
Implementación de un Sistema de Gestión Digital de Información Alimentaria para Cocinas Profesionales
- P02** **Comas Basté, Oriol**
Universitat de Barcelona
Determination of histamine-degrading activity in food matrices by an enzymatic assay coupled to UHPLC-FL
- P03** **de Ariño, Amaia**
Elika, Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria
Gestos por el cambio climático sin comprometer la seguridad alimentaria
- P04** **Gámiz Malagón, M^a Jesús**
CINNGRA Asociación Clúster de Innovación Agroalimentaria Granadino
Mirando hacia el futuro: nuevos alimentos
- P05** **Latorre Moratalla, Mariluz**
Universitat de Barcelona
Aminas biógenas en sashimi de atún: la importancia de mantener la cadena de frío
- P06** **Montoro, Antonio**
Premiumlab
Venta de proximidad. Sostenibilidad alimentaria y Marketing
- P07** **Orts Laza, M^a Ángeles**
Protección de la Salud del Distrito Metropolitano de Granada
Intervención formativa para manipuladores tras la investigación de un brote
- P08** **Sánchez Pérez, Sònia**
Universitat de Barcelona
Biogenic amines in plant-origin foods: Are they frequently underestimated in low-histamine diets?
- OR1** **González-Fandos, Elena**
Área Tecnología de los Alimentos, Universidad de La Rioja
Evolución de la presencia de Listeria monocytogenes en carne de pollo
- OR2** **Mourelle Estébanez, Marta**
Micral Análisis Alimentarios, S.L.
Norovirus: ¿Disponemos de medidas para su control efectivo?
- OR3** **Sanz-Puig, Maria**
Betelgeux-Christeyns
Control rápido de contaminación microbiana en la industria alimentaria
- OR4** **Ylla Monfort, Irene**
Itram Higiene
The synergistic effect of enzymatic detergents on biofilm cleaning from different surfaces

ENTIDADES COLABORADORAS



PATROCINADORES



Secretaria Técnica SESAL
Calvet 30, 08021 Barcelona
T. 93 201 75 71
sesal@suportserveis.com
www.sesal.org

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

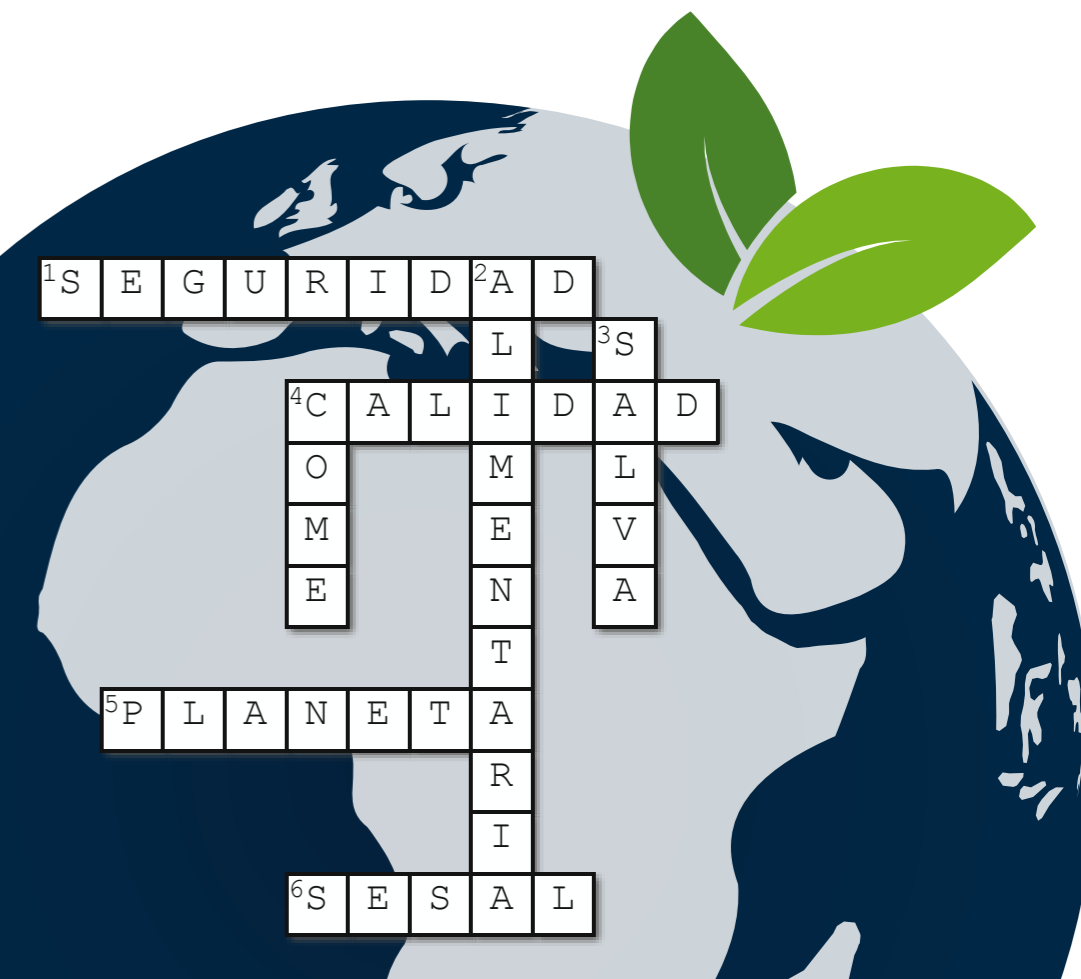


sesal@suportserveis.com



@SESAL4

Salva el planeta, come seguro





SALUDO Y BIENVENIDA

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.

Recibid la más cordial bienvenida.

Junta Directiva SESAL



COMITÉ CIENTÍFICO Y JUNTA DIRECTIVA

Presidenta	Cristina Díez . Grupo Palacios. La Rioja
Vicepresidenta	Carmen Vidal . Universitat de Barcelona
Secretario	Iñaki Larrea . ADESA. Vitoria-Gasteiz
Tesorero	Daniel Giménez . Agencia de Salud Pública de Catalunya
Vocal	Roberto Ortuño . Ainia Centro Tecnológico. Paterna (Valencia)
Vocal	Alberto Peiró . Mercadona. Valencia
Vocal	José Manuel Yagüe . Biólogo. Barcelona
Vocal	Miquel Bonet . Ingeniero Químico. Barcelona
Vocal	Catherine Vidal . Premiumlab. Barcelona
Vocal	Martirià Latorre . Itram Higiene. Vic (Barcelona)
Vocal	Rafael Garcia-Villanova . Universidad de Salamanca



COMITÉ LOCAL

Montse Esteban. Directora del Departamento Técnico de Covisal. Elda (Alicante)

Severino Signes. Departamento Técnico de Siggo. Altea (Alicante)



PROGRAMA Jueves, 3 de octubre de 2019

09:00 h	Salida en autocar a Xixona / Jijona (desde el Hotel Eurostars Lucentum (Av. Alfonso X El Sabio, 11. Alicante))
10:00 h	Visita Museo del Turrón de Xixona / Jijona
12:30 h	Visita al Consell Regulador de Xixona / Jijona
13:30 h	Almuerzo en el Consell Regulador
14:30 h	Salida en autocar hacia el MACA (Pl. Santa Maria, 3. Alicante)
15:30 h	TALLERES Presentación: Roberto Ortuño . Ainia
15:45 h	· TEMA 1: Huella de CO2 y flexibilidad en la normativa sobre comercio de proximidad Modera: Alberto Peiró . Mercadona
15:45 h	· TEMA 2: Autoenvases y materiales de un solo uso Modera: Carmen Vidal . Universitat de Barcelona
15:45 h	· TEMA 3: La Comida del futuro Modera: Martirià Latorre . Itram



17:00 h Pausa café

17:15 h Exposición conclusiones talleres

18:30 h Presentación de comunicaciones orales
Modera: **Daniel Giménez**. Agència de Salut Pública de Catalunya

OR1 **González-Fandos, Elena**. Área Tecnología de los Alimentos. Universidad de La Rioja
Evolución de la presencia de Listeria monocytogenes en carne de pollo

OR2 **Mourelle Estébanez, Marta**. Micral Análisis Alimentarios, S.L.
Norovirus: ¿Disponemos de medidas para su control efectivo?

OR3 **Sanz-Puig, María**. Betelgeux-Christeysn
Control rápido de contaminación microbiana en la industria alimentaria

OR4 **Ylla Monfort, Irene**. Itram Higiene
The synergistic effect of enzymatic detergents on biofilm cleaning from different surfaces

19:30 h Asamblea socios y elecciones Junta SESAL

20:45 h Salida en autocar hacia el Castillo de Santa Bárbara.
Punto encuentro: Hotel Eurostars Lucentum (Av. Alfonso X El Sabio, 11)

21:00 h Visita al Castillo de Santa Bárbara



21:30 h Cena en el Castillo de Santa Bárbara



PROGRAMA Viernes, 4 de octubre de 2019

09:00 h	Inauguración Julia Llopis . Concejala de Sanidad del Ayuntamiento de Alicante Eduardo Gómez . Subdirector Gral. de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública. Conselleria de Sanitat. Generalitat Valenciana Representante . Diputación de Alicante Ana Canals . AESAN Cristina Díez . Presidenta de SESAL
---------	--

09:30 h SESIÓN 1. CAMBIO CLIMÁTICO: RIESGOS EMERGENTES

Modera: **Montse Esteban**. Covisal. Elda

- **Los pescadores: Ojos del mar y termómetro de la contaminación**
Montse Piqueras. Confraria Pescadors de Barcelona
- **Impacto del cambio climático en riesgos asociados a patógenos en alimentos**
Jaime Martínez-Urtaza. The Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science (CEFAS). Weymouth. Reino Unido
- **Cambio climático, micotoxinas y seguridad alimentaria: ¿sabemos lo suficiente?**
Vicent Sanchís. Universitat de Lleida



11:00 h Pausa café

11:30 h SESIÓN 2. NUEVOS MATERIALES EN LA ALIMENTACIÓN

Modera: **Severino Signes**. Siggo. Altea

- **El reto de los envases alimentarios en una economía circular**
Leonor Pascual. Ainia. València
- **Ocenic Resins, para una Bio-economía circular**
Pablo Calvo. Ocenic Resins S.L. València
- **Envases sostenibles y seguridad alimentaria**
Mar Canós. Conselleria Sanitat. Generalitat Valenciana

13:00 h SESIÓN 3. NUEVOS ALIMENTOS: INSECTOS, ALGAS, FLORES

Modera: **M. Rosa Urdiales**. Consejería de Sanidad. Asturias

- **Insectos, un nuevo mercado agroalimentario**
Rafael Guallar. Entoma Foods. València
- **Las algas marinas: un recurso ambientalmente sostenible y un alimento nutritivo y seguro**
Manuela Buján Saco. Portomuiños Galicia
- **Agricultura para la restauración**
Aleix Dalmau. Can Garús. Girona

14:00 h Clausura