

sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

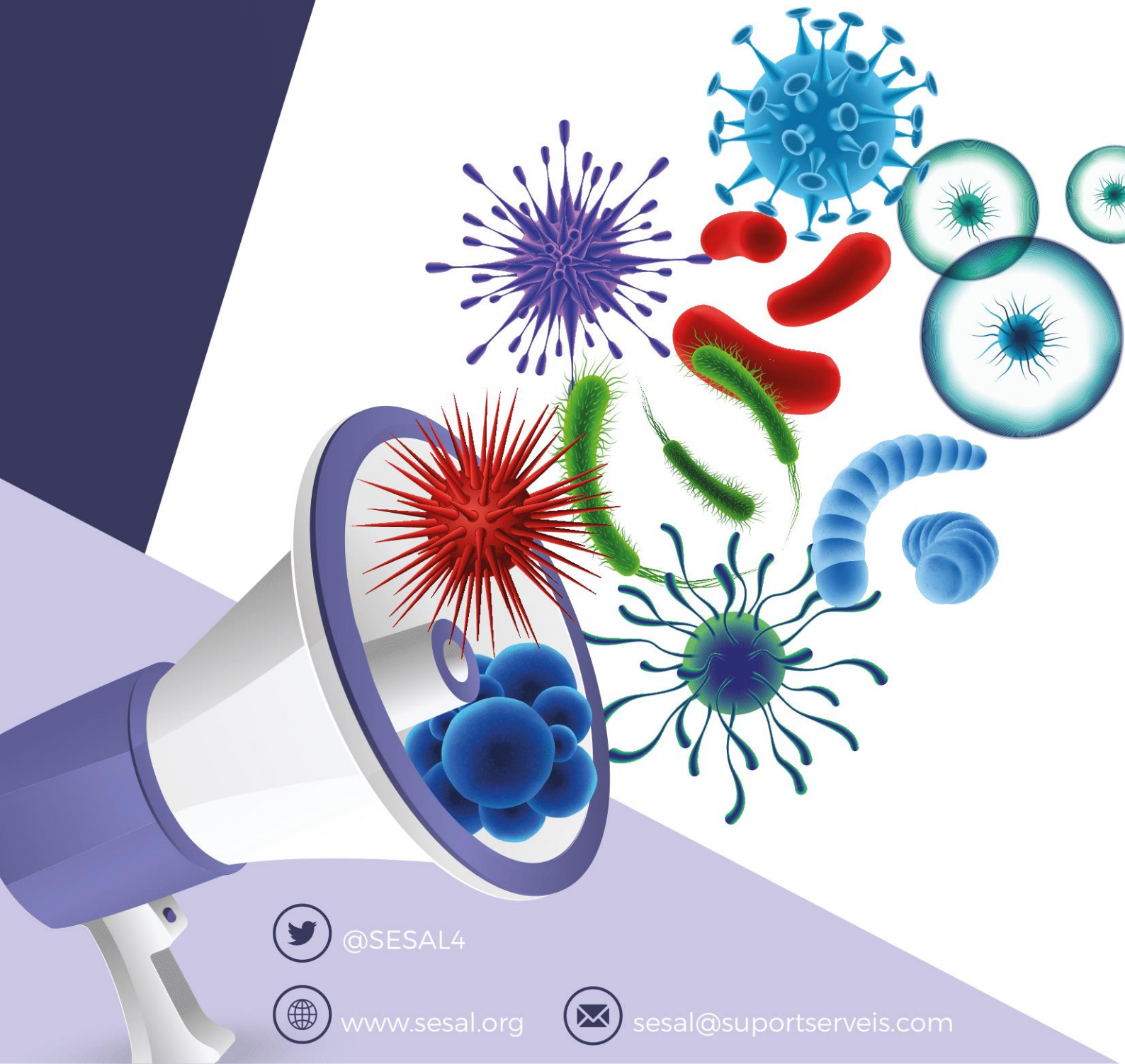
16ª Reunión Anual

Sociedad Española de Seguridad
y Calidad Alimentarias

1ª Videoconferencia

28 y 29 de octubre de 2020

MÁS ALLÁ DE LA CRISIS DE LA COVID-19



@SESAL4



www.sesal.org



sesal@suportserveis.com



MÁS ALLÁ DE LA CRISIS DE LA COVID-19

1ª videoconferencia, 28 y 29 de octubre de 2020

PRESENTACIÓN

Estimadas/Estimados,

Este año la Junta hemos acordado realizar la próxima Reunión SESAL el **miércoles 28 y el jueves 29 de octubre de 2020 de manera telemática**.

El lema escogido es **“Más allá de la crisis de la Covid-19”**, con el objetivo de aclarar dudas de los consumidores, la seguridad alimentaria y los sistemas de control.

Os animamos a inscribros y a participar en este nuevo sistema de Reunión, para seguir debatiendo aspectos de calidad y seguridad alimentarias que afectan a nuestro país.

Un cordial saludo,

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
Secretaria	Lídia Vázquez. Consultora y auditora de seguridad alimentaria. Barcelona
Tesorero	Daniel Giménez. Responsable de Gestión del Conocimiento de la Agencia de Salud Pública de Catalunya
Vocal	Roberto Ortuño. Responsable de Seguridad Alimentaria de Ainia Centro Tecnológico. Paterna (Valencia)
Vocal	Elena González Fandos. Catedrática de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de La Rioja
Vocal	M. Rosa Urdiales. Inspectora Veterinaria de la Unidad Territorial del Área Sanitaria V en Gijón
Vocal	Irene Ylla. Directora técnica de iTram Higiene. Vic (Barcelona)
Vocal	Catherine Vidal. Directora General de Premiumlab. Barcelona
Vocal	Juliana Roca. Marketing & Communication Manager de Bioser. Barcelona
Vocal	José Juan Rodríguez. Catedrático de Nutrición y Bromatología en la Universidad Autónoma de Barcelona



MÁS ALLÁ DE LA CRISIS DE LA COVID-19

1ª videoconferencia, 28 y 29 de octubre de 2020

PROGRAMA PRELIMINAR

Miércoles, 28 de octubre de 2020 - ENLACE

- 15:00 Presentación
Cristina Díez. Presidenta de SESAL. Directora de Calidad y Medio Ambiente. Grupo Palacios. La Rioja
- 15:10 Conferencia inaugural. Las lecciones aprendidas de la crisis del coronavirus**
Modera: **Carmen Vidal**. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Universitat de Barcelona
- 15:15 Presenta:
• **Albert Bosch**. Catedrático de Microbiología. Universitat de Barcelona
- 15:45 Preguntas por el chat
- 16:00 Mesa redonda. Hay vida más allá de la crisis**
Modera: **José Juan Rodríguez**. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universidad Autónoma de Barcelona
- 16:05 Presentan:
• **Oscar Barrio**. Quality Assurance Manager. McDonald's España
• **Josep Rosanas**. Director General. Fribin
- 16:35 Preguntas por el chat
- 16:50 Descanso – **NUEVO ENLACE**
- 17:00 Mesa redonda. Manuales, certificaciones e inspecciones. Retomando la actividad**
Modera: **Elena González**. Catedrática de Tecnología de los Alimentos. Universidad de La Rioja
- 17:05 Presentan:
• **Jordi Caballé**. Responsable de consultoría. Premiumlab
• **Roberto Ortuño**. Responsable de Seguridad Alimentaria. Ainia
• **Rosa Urdiales**. Inspectora Veterinaria de la Unidad Territorial del Área Sanitaria V. Gijón
- 17:35 Preguntas por el chat
- 17:50 Comunicaciones libres**
Modera: **Daniel Giménez**. Responsable de Gestión del Conocimiento. Agencia de Salud Pública de Catalunya
- Gestión del riesgo en seguridad alimentaria, en función de la legislación vigente y el tamaño de la muestra, para el control de *Listeria monocytogenes*
José Juan Rodríguez-Jerez. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universidad Autónoma de Barcelona
 - Influencia de la microbiota dominante en industria cárnica sobre el desarrollo de biofilms de *Listeria monocytogenes*: En busca de alternativas que combatan su persistencia
Carolina Ripolles Ávila. Area de Nutrición y Bromatología, Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
 - JAKIORO: Platos solidarios de caserío
Josu Garaialde. HAZI Fundazioa
 - Riesgo de COVID-19 en los establecimientos alimentarios y de restauración
Sandra Castañé Angulo. Ajuntament de Mataró
- 18:50 Descanso
- 20:15  Cheese & Beer - **ENLACE**



PROGRAMA PRELIMINAR

Jueves, 29 de octubre de 2020 - ENLACE

- 15:00 **Mesa redonda. Bulos y “fake News”, identificación y gestión**
Modera: **Víctor Yuste**. Director General. Foro Interalimentario
- 15:05 Presentan:
- **Marta García**. Directora ejecutiva AESAN
 - **Antonio Escribano**. Médico especialista en Endocrinología y Nutrición y en Medicina de la Educación Física y el Deporte
 - **Beatriz Robles**. Influencer, tecnóloga de alimentos, dietista-nutricionista y divulgadora
- 15:35 Preguntas por el chat
- 15:50 **Conferencia. Mantenimiento de la actividad en un entorno hostil**
Modera: **Irene Ylla**. Directora técnica. iTram Higiene. Vic. Barcelona
- 15:55 Presenta:
- **Ricardo Fernández**. Director de Calidad y Desarrollo Sostenible. Grupo Carrefour
- 16:25 Preguntas por el chat
- 16:40 **Comunicaciones libres**
Modera: **Daniel Giménez**. Responsable de Gestión del Conocimiento. Agencia de Salud Pública de Catalunya
- ¿Existe una alteración de la microbiota intestinal en individuos intolerantes a la histamina?
Sònia Sánchez Pérez. Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universitat de Barcelona (UB)
 - Modelación estocástica del contacto cruzado: peligro potencial en el rotulado de alimentos para personas con alergia e intolerancia
Benjamín Castillo Fierro. Facultad de ciencias, Universidad Católica del Maule. Chile
 - Efecto promotor de las lías del cava en el crecimiento de cepas de *Lactobacillus sakei* con capacidad para degradar histamina: una estrategia de seguridad y sostenibilidad
Salvador Hernández Macías. Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universitat de Barcelona (UB)
 - Consejos y recomendaciones para empresas y consumidores para la contención de la COVID-19
Victòria Castell. Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- 17:40 Clausura
Cristina Díez. Presidenta de SESAL. Directora de Calidad y Medio Ambiente. Grupo Palacios. La Rioja
- 17:45 Fin de la sesión



MÁS ALLÁ DE LA CRISIS DE LA COVID-19

1ª videoconferencia, 28 y 29 de octubre de 2020

Fechas de celebración

Miércoles 28 y jueves 29 de octubre de 2020

1ª Videoconferencia

Inscripciones

Las personas interesadas en recibir el enlace de la 16 Reunión, deberán inscribirse.

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el [FORMULARIO ONLINE](#) y, si es el caso, realizar transferencia bancaria al numero de cuenta **ES05 2100 0781 4402 0021 7915**, o a través de **BIZUM** al teléfono **600505922**, **indicando nombre** de la persona inscrita y concepto **SESAL20**.

Cuotas de inscripción

Socio SESAL	gratuita
No socio y alta SESAL (La cuota de ALTA a SESAL son 35€)	10€
No socio SESAL	20€
Estudiantes / Desempleados (*)	5€

(*) Agradeceríamos enviaran documentación acreditativa.

21% IVA incluido

Una vez recibida la inscripción y en su caso el comprobante de pago a sesal@suportserveis.com, se harán llegar las instrucciones para conectarse a la 16 Reunión SESAL

Con el patrocinio de



Premiumlab, como patrocinador de SESAL, quiere agradecerle su participación en la 16ª Reunión Anual.

Para ello le ofrecemos a través de [este enlace](#) un Cheque-Formación Premiumlab de 100 € para canjear en la amplia oferta de cursos de nuestra plataforma de formación.

Para cualquier información adicional no dude en contactar con nosotros a través de premiumlab@premiumlab.es. Estaremos encantados de atenderle.

