

sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

17 Reunión Anual

Sociedad Española de Seguridad y
Calidad Alimentarias

2ª Videoconferencia
27 y 28 de octubre de 2021



Proyectando futuros en el sector agroalimentario



www.sesal.org



sesal@suportserveis.com



[@SESAL4](https://twitter.com/SESAL4)

COMITÉ CIENTÍFICO Y JUNTA DIRECTIVA

PRESIDENTA

Cristina Díez Fernández. Directora de Calidad y Medio Ambiente del Grupo Palacios. La Rioja

VICEPRESIDENTA

Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Universitat de Barcelona

SECRETARIA

Lidia Vázquez Teruel. Consultora y auditora de seguridad alimentaria. Barcelona

TESORERO

Daniel Giménez Roig. Responsable de Gestión del Conocimiento de la Agència de Salut Pública de Catalunya

VOCALES

Roberto Ortuño Macián. Responsable de Seguridad Alimentaria de Ainia Centro Tecnológico. Paterna (Valencia)

Elena González Fandos. Catedrática de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de La Rioja

M. Rosa Urdiales Garmón. Inspectora Veterinaria Unidad Territorial del Área Sanitaria V de Gijón

Irene Ylla Monfort. Directora técnica de iTram Higiene. Vic (Barcelona)

Catherine Vidal Ortega. Responsable de Calidad del Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)

Juliana Roca Sagalés. Marketing & Communication Manager de Bioser. Barcelona

José Juan Rodríguez Jerez. Catedrático de Nutrición y Bromatología en la Universitat Autònoma de Barcelona

PRESENTACIÓN

Estimadas / Estimados,

Este año la Junta hemos acordado nuevamente celebrar la próxima Reunión SESAL por videoconferencia, el **miércoles 27 y el jueves 28 de octubre de 2021.**

El lema escogido es **Proyectando futuros en el sector agroalimentario**, con el objetivo de seguir aclarando dudas a las personas consumidoras, la seguridad alimentaria y los sistemas de control.

Os animamos a inscribiros y a participar para seguir debatiendo aspectos de seguridad y calidad alimentarias que afectan a nuestro país.

Un cordial saludo,

Junta Directiva SESAL



INSCRIPCIONES Y CATA ONLINE

La inscripción para la 17ª Reunión Anual de la SESAL es **gratuita**, pero las personas interesadas en recibir el enlace, deberán inscribirse. Para ello es necesario cumplimentar el [FORMULARIO ONLINE](#).

La cata virtual del jueves 28 de octubre a las 18:55 h requiere inscripción previa dado que las plazas son limitadas. Para hacer la reserva se tendrá que indicar en el formulario. Las personas inscritas recibirán 3 botellas de vino de la DO La Mancha para poder hacer la actividad, asumiendo un coste total de aproximadamente 8€ (a península) en concepto de gastos de envío, que tendrán que abonar en el momento de la entrega.

Una vez recibida la inscripción se harán llegar las instrucciones para conectarse a la 17 Reunión SESAL y, si es el caso, las instrucciones para la cata online.

PROGRAMA

Miércoles, 27 de octubre de 2021 - [ENLACE](#)

- 15:00 Inauguración
Cristina Díez Fernández. Presidenta de SESAL. Directora de Calidad y Medio Ambiente. Grupo Palacios. La Rioja
- 15:10 **Conferencia inaugural. Palancas de desarrollo postCOVID y su implicación en la Seguridad Alimentaria**
Modera: Roberto Ortuño Macián. Responsable de Seguridad Alimentaria. Ainia
- 15:15 Presenta:
- Eduardo Cotillas. Director de I+D+i. FIAB
- 15:45 Preguntas por el chat
- 16:00 **Mesa redonda 1. Luces y sombras del etiquetado frontal de los alimentos envasados**
Modera: Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Universitat de Barcelona
- 16:05 Presentan:
- Emilio Martínez de la Victoria. Catedrático de Fisiología Universidad de Granada. Miembro del Comité Científico en Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT)
 - Rafael Urrialde de Andrés. Prof. Asociado de Seguridad Alimentaria. Dpto. Ciencias Farmacéuticas y de la Salud. Universidad San Pablo CEU de Madrid. Prof. Asociado de la Unidad Docente de Fisiología Vegetal. Dpto de Genética, Fisiología y Microbiología. Fac. Ciencias Biológicas. Universidad Complutense de Madrid. Académico Correspondiente de la Real Academia Europea de Doctores
 - Fernando Moner. Presidente CECU. Madrid
- 16:35 Preguntas por el chat
- 16:50 Descanso
- 17:00 **Mesa redonda 2. ¿Las alternativas a la proteína de origen animal son la solución?**
Modera: M. Rosa Urdiales Garmón. Veterinaria de la Unidad Territorial del Área Sanitaria V. Gijón
- 17:05 Presentan:
- Elena Cebada Ramos. Directora Gerente de la IGP Ternera Asturiana
 - Isidro Guillén López. Responsable Global de I+D+i. Prosur. Murcia
 - Alfredo J. Escribano. Consultor e Investigador independiente
- 17:35 Preguntas por el chat
- 17:50 **Comunicaciones libres**
Modera: Daniel Giménez Roig. Responsable de Gestión del Conocimiento. Agencia de Salud Pública de Catalunya
- Caracterización de la ecología microbiana en la industria alimentaria
Maria Sanz Puig. Betelgeux-Christeys
 - Revalorización de las lías del cava para mejorar la seguridad de derivados cárnicos fermentados: Una estrategia hacia un futuro más sostenible
Salvador Hernández Macías. Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Universitat de Barcelona (UB)
- 18:20 Descanso
- 18:30 El vino: aromas y emociones
Modera: Catherine Vidal Ortega. Responsable de Calidad del Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)
- 18:35 Presenta:
- Anna Gomis Bellmunt. Experta en Análisis Sensorial y Responsable del panel de cata oficial de vinos de Catalunya
- 19:15 **Asamblea socios y elecciones parciales – [NUEVO ENLACE](#)**

PROGRAMA

Jueves, 28 de octubre de 2021 - [ENLACE](#)

17:00 Mesa redonda 3. Nuevos riesgos para viejos peligros

Modera: **José Juan Rodríguez Jerez**. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universitat Autònoma de Barcelona

17:05 Presentan:

- De la intoxicación histamínica a la intolerancia a la histamina: un cambio de paradigma
Oriol Comas-Basté. Investigador postdoctoral. Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona
- Riesgo microbiológico
José Miguel Cisneros. Hospital Virgen del Rocío. Sevilla
- Óxido de etileno, viejo peligro, nuevo riesgo
Begoña Company. Ainia. Valencia
- Disruptores endocrinos y seguridad alimentaria
Nicolás Olea. Catedrático de la Facultad de Medicina. Universidad de Granada

17:45 Preguntas por el chat

18:00 Conferencia. Futuro de la genómica en la industria alimentaria

Modera: **Irene Ylla Monfort**. Directora técnica. iTram Higiene. Vic. Barcelona

18:05 Presenta:

- **Daniel Ramon Vidal**. Director Biópolis

18:35 Preguntas por el chat

18:50 Clausura

Cristina Díez Fernández. Presidenta de SESAL. Directora de Calidad y Medio Ambiente. Grupo Palacios. La Rioja
Carmen Vidal Carou. Vicepresidenta de SESAL. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Universitat de Barcelona

19:15 Cata de aceptabilidad de conservas de espárragos verdes a cargo de CINNGRA y Centro Sur S.C.A

[ENLACE NUEVO](#) (por inscripción)

19:45 Cata de Vinos a cargo del Consejo Regulador de Denominación de Origen La Mancha

[ENLACE NUEVO](#) (por inscripción)

CON LA COLABORACIÓN DE



CON EL PATROCINIO DE



SECRETARÍA TÉCNICA SESAL

Support Serveis

Calvet 30 - 08021 Barcelona

sesal@suportserveis.com – www.sesal.org

T. 93 201 75 71 / M. 600 50 59 22