

COMUNICACIONES ORALES Y POSTERS

OR1 Rodríguez Velasco, María Luisa

Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo. Consejería de Salud del Principado de Asturias y Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias

Influencia del pimentón como factor clave para la reducción de los niveles de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos en la elaboración de chorizos ahumados al modo tradicional

OR2 Latorre Moratalla, Mariluz

Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Campus Alimentació, Universitat de Barcelona

Valor nutritivo comparativo entre productos cárnicos y sus sustitutos de origen vegetal

OR3 De Ariño Otxoa, Amaia

Elika Fundazioa

Análisis del desperdicio alimentario en la cadena agroalimentaria de Euskadi

OR4 Comas Basté, Oriol

Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona

Reutilización de lías del cava en derivados cárnicos fermentados para controlar la formación de aminas biógenas: una estrategia hacia la seguridad alimentaria y la sostenibilidad

P01 Medina Canalejo, Luis M

Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus Universitario de Rabanales. Universidad de Córdoba

Influencia de las matrices alimentarias y de la población de microorganismos interferentes en la determinación de *Listeria monocytogenes* mediante métodos convencionales y VIDAS

P02 Medina Canalejo, Luis M

Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus Universitario de Rabanales. Universidad de Córdoba

Huella de carbono por la ingesta alimentaria de estudiantes universitarios. Estudio de un caso

P03 Giménez Roig, Daniel

Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya
Gestión de conocimiento en control oficial y seguridad alimentaria

P04 Latorre Moratalla, Mariluz

Campus de la Alimentación de Torribera. Universidad de Barcelona

Sostenibilidad alimentaria: percepciones y nivel de conocimiento por parte de una comunidad universitaria española

P05 Vidal Ortega, Catherine

Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació, Institut Català de la Vinya i el Vi, Universitat de Barcelona

De la teoría a la práctica: Procesos reales de gestión de la calidad de las Denominaciones de Origen Protegidas Vínicas de Cataluña

ENTIDADES COLABORADORAS



Ayuntamiento
de Gijón

laboral
ciudad de la cultura

Gijón
Convention Bureau



PATROCINADORES

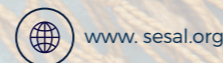
ALIMERKA



Secretaría Técnica SESAL

Suport Serveis

C. Calvet, 30 - 08021 Barcelona
Tel. 93 201 75 71



www.sesal.org



sesal@suportserveis.com



@SESAL4

sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

18ª REUNIÓN ANUAL

20 años de la Fundación de la
Sociedad Española de Seguridad y
Calidad Alimentarias

Gijón/Xixón

27 y 28 de octubre de 2022



www.sesal.org



sesal@suportserveis.com



@SESAL4

Economía azul, alimentación verde

PRESENTACIÓN

Este año celebraremos la 18 Reunión SESAL en Gijón, en formato presencial, en el edificio de "Laboral Ciudad de la Cultura" la antigua Universidad Laboral de Gijón, el edificio más grande de España, ahora reconvertido en "Ciudad de la Cultura".

El lema escogido es "Economía Azul, alimentación verde". La idea es poner en valor los beneficios para el planeta y para la salud de las personas, de la producción y consumo de alimentos seguros, saludables y sostenibles, evitando o minimizando el desperdicio alimentario, con la finalidad de buscar el máximo aprovechamiento de la cadena alimentaria.

Como siempre, hemos preparado una parte lúdica, con una visita a una Cueva de Cabrales, una visita al Centro de Formación de Laboral Ciudad de la Cultura, y una ruta a pie por la parte histórica de la ciudad de Gijón.

También celebramos este año una efemérides, cumplimos 20 años desde la fundación de SESAL en Valencia, y cuya primera Junta Directiva la formaron: **Daniel Ramon Vidal** (Presidente), **Eduard Mata Albert** (Vicepresidente), **Valentín Dehesa Ganuza** (Secretario), **Ramon Jové Miró** (Tesorero), y como Vocales: **Francisco J. Echevarría Gutiérrez**, **Abel Maríné Font**, **Agustín Álvarez Nogal**, **Ramon Coscolla Ramon**, **Joaquín Peinado González**, **Pedro Fito Maupoey** y **Josep Gallart González**. Para recordar este momento, incluimos en el programa un acto de reconocimiento a todas las Juntas Directivas y sus asociados que han hecho posible llegar hasta hoy.

Una vez más os animamos a seguir trabajando por la seguridad y calidad alimentarias.

Un cordial saludo,

Junta Directiva de SESAL

COMITÉ CIENTÍFICO Y JUNTA DIRECTIVA

Presidenta

M. Rosa Urdiales Garmón
Unidad Territorial Área Sanitaria V Gijón

Vicepresidenta

Margarita Arboix Arzo
Universitat Autònoma de Barcelona

Secretario

José Juan Rodríguez Jerez
Universitat Autònoma de Barcelona

Tesorera

Elena González Fandos
Universidad de La Rioja

Vocal

Carlos Felices Cajal
Gobierno de La Rioja

Vocal

Luis Couto Lorenzo
Xunta de Galicia

Vocal

Roberto Ortuño Macián
Ainia. Paterna

Vocal

Alberto Peiró Sendra
Mercadona. Valencia

Vocal

Carmen Vidal Carou
Universitat de Barcelona

Vocal

Cristina Díez Fernández
Grupo Palacios. La Rioja

Vocal

Juliana Roca Sagalés
Bioser. Barcelona

PROGRAMA

Jueves, 27 de octubre de 2022

- 08:00 Salida en autocar desde el Hotel Abba Playa Gijón (Paseo Dr. Fleming, 37)
- 10:00 Visita Cuevas de Cabrales, Arenas de Cabrales
- 13:00 Salida en autocar hacia Laboral Ciudad de la Cultura en Gijón (C. Luis Moya Blanco, 261)
- 14:30 Almuerzo en Laboral Ciudad de la Cultura a cargo de Ternera Asturiana
- 15:30 Inauguración
[Rosa Urdiales](#). Presidenta de SESAL
[Ana González](#). Alcaldesa de Gijón
[Margarita Arboix](#). Vicepresidenta de SESAL
- 15:45 Conferencia inaugural. **Pacto Verde Europeo. Impacto en la producción primaria**
Modera: [Rosa Urdiales](#)
Ponente: [Adrián Martínez Vieira](#). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- 16:30 Pausa café
- 17:00 Mesa redonda 1. **Controversias productos ecológicos vs. convencionales**
Modera: [Francisco García](#). La Nueva España
· Productos convencionales: [José Miguel Mulet](#). Bioquímico
· Productos ecológicos: [Roberto Ruiz de Arcaute Rivero](#). Junta Directiva SEAE
- 18:00 Comunicaciones libres
Modera: [Elena González Fandos](#)
- 19:30 Asamblea de socios
- 20:00 Visita Laboral Ciudad de la Cultura
- 21:00 Salida en autocar hacia el restaurante Casa Trabanco (Carretera de Lavandera, 3255)
- 21:30 Espicha en Casa Trabanco (Regreso en autocar al Hotel Abba Playa Gijón)

Viernes, 28 de octubre de 2022

- 09:30 Salida en autocar desde el Hotel Abba Playa Gijón (Paseo Dr. Fleming, 37) hacia Laboral Ciudad de la Cultura (C. Luis Moya Blanco, 261)
- 10:00 Mesa redonda 2. **Luchemos contra el desperdicio**
Modera: [Roberto Ortuño](#)
· Marco legal: [Carmen Serrano](#). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
· La alimentación no tiene desperdicio: [David Esteller](#). AECOC
· Ámbito social: [Daniel Giménez](#). Agència de Salut Pública de Catalunya
- 11:00 Mesa redonda 3. **Métricas de sostenibilidad. Impacto ambiental, social, ecoetiquetas**
Modera: [José Juan Rodríguez-Jerez](#)
· [Ainhoa Mendivil Martínez](#). Manager Sostenibilidad & Cambio Climático Zona Norte en SCS
· [María González Álvarez](#). Universidad de Oviedo
· [Gumersindo Feijoo Costa](#). Universidad de Santiago de Compostela
- 12:00 Clausura y **acto conmemorativo 20 años SESAL** con la intervención de los expresidentes de la SESAL
- 12:15 Cóctel
- 13:00 Salida en autocar desde Laboral Ciudad de la Cultura hacia el aeropuerto de Asturias