

sesal

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS

19ª REUNIÓN ANUAL

Sociedad Española de Seguridad y
Calidad Alimentarias

Toledo

26 y 27 de octubre de 2023



www.sesal.org

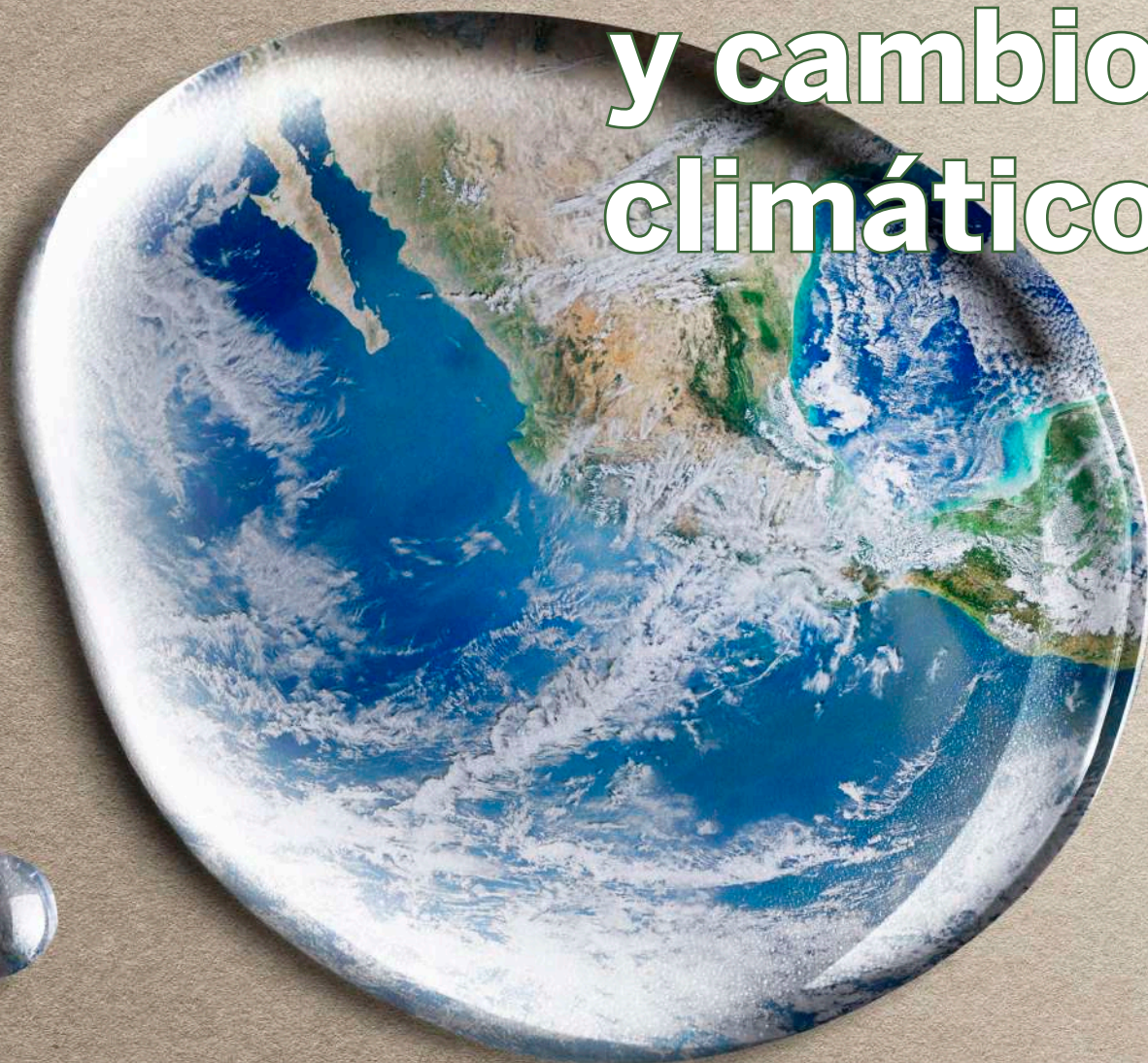


sesal@suportserveis.com



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

Alimentación y cambio climático



PRESENTACIÓN

Este año agradecemos a la **Universidad de Castilla-La Mancha** la cesión de los espacios en un edificio histórico del centro de Toledo, la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales, donde se celebrarán las jornadas los días 26 y 27 de octubre.

El lema escogido es **“Alimentación y cambio climático”**. La idea es abordar el impacto que el cambio climático tiene en la producción, transformación y consumo de alimentos y qué estrategias podrían amortiguar estos efectos.

Una vez más os animamos a que os inscribáis para reencontrarnos y 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

Vocal

Roberto Ortuño Macián
Ainia. Paterna

Vicepresidenta

Margarita Arboix Arzo
Universitat Autònoma de Barcelona

Vocal

Alberto Peiró Sendra
Mercadona. Valencia

Secretario

José Juan Rodríguez Jerez
Universitat Autònoma de Barcelona

Vocal

Carmen Vidal Carou
Universitat de Barcelona

Tesorera

Elena González Fandos
Universidad de La Rioja

Vocal

Cristina Díez Fernández
Grupo Palacios. La Rioja

Vocal

Carlos Felices Cajal
Gobierno de La Rioja

Vocal

Juliana Roca Sagalés
Bioser. Barcelona

Vocal

Luís Couto Lorenzo
Xunta de Galicia

FECHAS IMPORTANTES

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| • Inscripción económica | Antes del 29 de septiembre |
| • Inscripción aumentada | Después del 29 de septiembre |
| • Presentación comunicaciones | 29 de septiembre |
| • Resolución Comunicaciones | 10 de octubre |

PROGRAMA

Jueves, 26 de octubre de 2023

- 11:00 Registro
- 11:30 Inauguración
Rosa Urdiales. Presidenta de SESAL
Raúl Martín. Vicerrector de Internacionalización la Universidad de Castilla-La Mancha
Elena Escobar. Directora General de Producción Agroalimentaria y Cooperativa
Sonia Gutiérrez. Vicepresidenta del Colegio de Veterinarios de Toledo
Margarita Arboix. Vicepresidenta de SESAL
- 12:00 Conferencia inaugural. **Los sistemas alimentarios y de conocimientos Indígenas y su importancia en el cambio climático y la biodiversidad**
Modera: José Juan Rodríguez
Ponente: Yon Fernández. FAO
- 13:00 Almuerzo
- 15:00 Mesa redonda 1. **Emergencia climática y disponibilidad de alimentos**
Modera: Roberto Ortuño
- Sequía y cadena alimentaria: Carmen Morales. Anecoop
 - Los medios de producción agrícola ante los retos del cambio climático y la seguridad alimentaria: **María Luisa Ballesteros.** Consejera técnica de la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales.
 - Producción primaria ganadera: **Agapito Portillo.** Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
- 17:00 Asamblea de socios y renovación parcial de junta

- 18:30 Visita turística por la ciudad. Punto de encuentro Pl. Zocodover
Ruta basada en anécdotas, curiosidades y leyendas de la ciudad, historia y patrimonio
- 21:00 Cena oficial (no incluida en la inscripción) **Hacienda del Cardenal** (Paseo de Recaredo, 24. 45004 Toledo)

Viernes, 27 de octubre de 2023

- 09:00 Registro
- 09:30 Comunicaciones orales
Modera: Carmen Vidal
- 10:30 Conferencia. **Emergencia de patógenos resistentes: ¿causa o consecuencia de una sociedad cambiante?**
Modera: Cristina Díez
Ponente: **Julio Álvarez.** Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET). Univesidad Complutense de Madrid
- 11:30 Pausa café
- 12:00 Mesa redonda 2. **Nuevas emergencias microbiológicas**
Modera: Margarita Arboix
- Micotoxinas: **Vicent Sanchís.** Universitat de Lleida
 - Listeria: **José Juan Rodríguez**
 - Caracterización de cepas: **Ana Isabel Mata.** Biomerieux
- 13:30 Clausura
- 13:45 Salida en autocar hacia la estación de tren de Toledo



Comunicaciones orales y póster

OR1 Lourdes Fernández Calvino

Ilumina España

Aplicaciones de las nuevas tecnologías de secuenciación en seguridad y fraude alimentario

OR2 Carolina Ripollés Ávila

Área de Nutrición y Bromatología, Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Universitat Autònoma de Barcelona

Comportamiento de la cepa de *Listeria monocytogenes* causante del brote por el consumo de carne mechada tras la exposición a desinfectantes: ¿riesgo incrementado?

OR3 Sonia Sánchez Pérez

Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Campus de la Alimentación de Torribera, Universitat de Barcelona

¿Existe una relación entre la intoxicación histamínica y la microbiota intestinal?

OR4 José María Fresno Baro

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León

Evaluación tecnológica y de seguridad de cepas de *Enterococcus* spp. aisladas de quesos

P01 Judit Costa Català

Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Campus de la Alimentación de Torribera, Universitat de Barcelona (UB). Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB)

Nuevas estrategias para el control de aminas biógenas en fermentados vegetales

P02 Paula Saez Aduna

Departamento de Química analítica, Universidad del País Vasco

Estudio del efecto de los tratamientos intensivos con fitosanitarios en poblaciones de *Apis mellifera*

P03 Oriol Comas Basté

Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Campus de la Alimentación de Torribera, Universitat de Barcelona (UB). Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB)

“Aliméntate con ciencia”: Un proyecto audiovisual y de acceso abierto para frenar la propagación de fake news y la desinformación en el ámbito de las ciencias de la alimentación

P04 José María Fresno Baro

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León

Estudio de la estabilidad del aceite de girasol y girasol alto oleico durante la fritura

P05 Bernardo Prieto Gutiérrez

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León

Utilización de un extracto de espirulina en la elaboración de cerveza

P06 Irache Iduriaga

Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación, Campus de la Alimentación de Torribera, Universitat de Barcelona (UB). Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB)

¿Pueden ciertos fármacos aumentar la susceptibilidad a la histamina de los alimentos?



ENTIDADES COLABORADORAS



PATROCINADORES

illumina



right solutions.
right partner.



europins
Testing for Life

Secretaría Técnica SESAL

Suport Serveis

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



www.sesal.org



sesal@suportserveis.com



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