

Comunicaciones póster

- P01 Oriol Comas Basté**
Campus de l'Alimentació de Torribera. Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB). Universitat de Barcelona
Nuevo ingrediente natural para mejorar la seguridad y calidad de los alimentos vegetales fermentados
- P02 Guillem Gervilla Cantero**
Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona
Inactivación microbiana mediante radiación infrarroja: evaluación de su eficacia frente a biofilms en superficies de acero inoxidable
- P03 M. Mercedes López Fernández**
Universidad de León, Facultad de Veterinaria, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos
Influencia de la temperatura del agua en las propiedades antilisteria de las tecnologías basadas en plasma atmosférico no térmico
- P04 M. Mercedes López Fernández**
Universidad de León, Facultad de Veterinaria, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos
Agua activada por plasma: influencia del almacenamiento en su efecto letal frente Listeria monocytogenes
- P05 Alba Puente**
Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León
Prevalencia y distribución de Acinetobacter spp. en la cadena de producción cárnica
- P06 Paula Cruz Vera**
Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona
Efecto de la exposición a dosis subinhibitorias de desinfectantes en la formación de biofilms de Listeria monocytogenes
- P07 Paula Fernández-Gómez**
Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León
Estudio de asociación de genoma-fenotipo para la identificación de marcadores genéticos de termorresistencia en Acinetobacter baumannii
- P08 Mariluz Latorre Moratalla**
Campus de l'Alimentació de Torribera. Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB). Universitat de Barcelona
¿Comer insectos? Percepciones y contradicciones en profesionales de las ciencias de la alimentación
- P09 Elisa Sanchez Zurita**
Área de Nutrición y Bromatología Facultad de Medicina, Universidad de Valladolid
Cantidad de oligosacáridos y capacidad antioxidante de fibras dietéticas extraídas de bagazo de manzana
- P10 Bernardo Prieto Gutierrez**
Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria, Universidad de León
Evaluación del efecto combinado bactericida del aceite esencial del ajo (Allium sativum) y orégano (Origanum vulgare) sobre Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus en carne de res empacada al vacío y almacenada en refrigeración (4 °C)
- P11 Alberto Pintor Cora**
Universidad de León
Harinas como vehículo de Cronobacter: detección mediante una técnica rápida y virulencia
- P12 Alberto Pintor Cora**
Universidad de León
Kombucha artesanal frente a comercial: microbiota, bioactividad y riesgo microbiológico
- P13 Marta Mourelle Estébanez**
Micral Análisis Alimentarios S.L., Lugo
Cultura de Seguridad Alimentaria como herramienta clave para la industria alimentaria del futuro



ENTIDADES COLABORADORAS



PATROCINADORES

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES COLABORADORES



Secretaría Técnica SESAL

Suport Serveis

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



sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

21ª REUNIÓN ANUAL

Sociedad Española de Seguridad y
Calidad Alimentarias

León

23 y 24 de octubre de 2025



PRESENTACIÓN

El lema de este año es: **Innovación, control sanitario y gestión del riesgo.**

En un entorno global cada vez más complejo y dinámico, condicionado por transformaciones geopolíticas, el crecimiento de la población y el cambio climático, se hace imprescindible integrar la innovación tecnológica, la anticipación de riesgos emergentes y una gestión eficaz del riesgo alimentario. Todo ello con el objetivo de: proteger la salud pública, garantizar la soberanía alimentaria y fortalecer la competitividad del sector agroalimentario.

Estos escenarios cambiantes no solo afectan a la seguridad alimentaria, sino que también inciden en las decisiones de inversión y desarrollo del tejido empresarial, determinando el futuro de sectores clave en función de su capacidad de adaptación.

Durante esta jornada contaremos con expertos y expertas que compartirán con nosotros su conocimiento y experiencias, informándonos sobre los avances más recientes en el desarrollo de nuevos alimentos y nuevas tecnologías, la gestión de la diversidad microbiana y el control de patógenos persistentes como *Listeria monocytogenes*, cuya presencia genera importantes impactos económicos y reputacionales en la industria alimentaria.

Asimismo, abordaremos el papel emergente de la secuenciación genómica como herramienta indispensable para el fortalecimiento de las investigaciones epidemiológicas, permitiendo una identificación más precisa de los agentes causantes de brotes y su trazabilidad.

No podemos olvidar el papel esencial del control oficial, tanto desde el punto de vista de la Administración como del sector privado, como garantía de la calidad y seguridad alimentaria, clave para preservar la salud pública, la confianza de los consumidores y fomentar un entorno regulatorio robusto y eficaz.

Esta reunión anual constituye un espacio para el intercambio de conocimiento, experiencias y propuestas orientadas a consolidar un sistema alimentario más seguro, de mejor calidad, innovador, resiliente y sostenible.

COMITÉ CIENTÍFICO Y JUNTA DIRECTIVA

Presidenta

M. Rosa Urdiales Garmón
Gobierno del Principado de Asturias

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

Luís 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

Félix Martín García
Servicio de Consumo. Gobierno del Principado de Asturias

Jueves, 23 de octubre de 2025

11:00 Registro

11:30 Inauguración

Rosa Urdiales. Presidenta de SESAL

José Antonio Díez. Alcalde de León

Eduardo Diego Pinedo. Delegado Territorial de León

M. Teresa Carbajo. Decana Facultad de Veterinaria de León

12:00 Conferencia inaugural. **Características de los alimentos que pueden venir en el futuro**

Modera: Margarita Arboix

Ponente: **Marta Hugas.** Presidenta del Consejo Científico de la Agencia Francesa de Seguridad y Salud Alimentaria, Ambiental y Ocupacional. Exdirectora Científica de EFSA

13:00 Almuerzo en patio del Palacio de los Guzmanes (Calle Ruiz de Salazar, 2. León)

15:00 Mesa redonda 1. **Innovación alimentaria**

Modera: Cristina Díez

· Mapa de la innovación alimentaria: **Fernando Caballo.** CNTA

· Aprovechamiento de los subproductos: **Manuel Gómez.** E.T.S. Ingenierías Agrarias de Palencia (UVA)

· ¿Son equivalentes los análogos cárnicos a los productos originales?:
Giuseppe Aloisio. Director General ANICE

17:00 Asamblea de socios y renovación parcial de junta

18:00 Visita turística guiada por la ciudad. Punto de encuentro Pl. San Marcelo
En tren turístico

21:00 Cena oficial Colegiata de San Isidoro (Plaza San Isidoro, 4. León)

Viernes, 24 de octubre de 2025

09:00 Registro

09:30 Comunicaciones orales

Modera: Carmen Vidal

OR1 Seguridad microbiológica de fertilizantes orgánicos derivados de subproductos agroalimentarios: un enfoque metagenómico -
Victoria Crespo Torbado

OR2 Evaluación de estrategias enzimáticas y naturales frente a biofilms persistentes de *Salmonella* entérica - **Pedro Abilio Rolón Verdún**

OR3 Bacteriófagos para la descontaminación de *Stenotrophomonas* en vegetales frescos bajo un enfoque One Health - **Alberto Pintor Cora**

OR4 Desarrollo de un kit para la detección de apio en alimentos mediante PCR en tiempo real según el método oficial europeo - **Lorena Olivares González**

10:30 Mesa redonda 2. **Control oficial de alimentos**

Modera: Rosa Urdiales

· El papel de coordinación de la AESAN: **Carlos Bellón.** SDG de Control Oficial y Alertas. AESAN

· Integración de la normativa sanitaria en los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria: **Daniel Sánchez-Patón.** Dirección de Calidad y Medio Ambiente. Grupo Pascual

· El día a día de la inspección: **Mercedes Fernández.** Veterinaria de Salud Pública de León

11:30 Pausa café

12:00 Mesa redonda 3. **Desafíos microbiológicos**

Modera: José Juan Rodríguez

· Retos y oportunidades de la diversidad microbiana en los alimentos:
Avelino Ordóñez. Universidad de León

· Gestión del riesgo de *Listeria* en industria alimentaria: **Carolina Ripollés.** UAB

· Secuenciación de cepas para investigación epidemiológica: **Julio Álvarez.** Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria. Prof. Facultad de Veterinaria de Madrid y Miembro del Panel de expertos científicos de Salud y Bienestar Animal de EFSA

13:30 Clausura de la jornada a cargo de la Presidenta de SESAL

13:35 Almuerzo coctel en Sierra Pambley

14:30 Visita a La cueva de Valporquero. Salida en autocar

18:30 Cata de vinos de León y degustación de productos locales (Facultad veterinaria)