sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

# 22ª REUNIÓN ANUAL

Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias

Barcelona

5 y 6 de noviembre de 2026

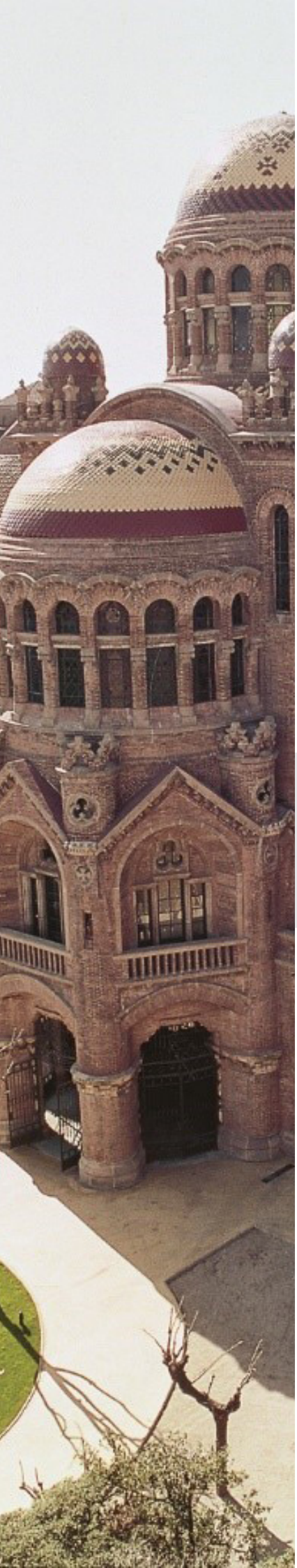
www. reunionsesal.com

sesal@suportserveis.com

@SESAL4

# Seguridad y calidad alimentaria en un mundo globalizado:

## nuevos mercados, productos y retos de innovación



# PRESENTACIÓN

Las Jornadas anuales de la Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentaria, constituyen siempre un foro de referencia para analizar los desafíos y oportunidades que plantea un sistema alimentario cada vez más globalizado. Este año, bajo el lema ***«Seguridad y calidad alimentaria en un mundo globalizado: nuevos mercados, productos y retos de innovación»***, expertos del ámbito científico, empresarial y regulador nos reuniremos para debatir sobre los desafíos y oportunidades derivados de la apertura de nuevos mercados, el desarrollo de productos emergentes y la incorporación de metodologías innovadoras de producción. Asimismo, reflexionaremos sobre el creciente impacto del consumidor en la configuración del sistema alimentario, cuyas preferencias, demandas y hábitos de consumo están impulsando transformaciones profundas en toda la cadena de valor. Estas jornadas aspiran a favorecer el intercambio de conocimiento, contribuyendo al avance hacia un modelo alimentario más seguro, sostenible y alineado con las expectativas y necesidades de la sociedad.

### HISTORIA DE LA CASA CONVALESCÈNCIA

Casa Convalescència, una de las últimas obras del Modernismo catalán, forma parte del recinto del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau en Barcelona, construido a finales del siglo XIX para responder a la falta de hospitales en la ciudad. El edificio fue dirigido por Pere Domènech i Roura, quien continuó el trabajo iniciado por su padre, Lluís Domènech i Montaner, tras su muerte en 1923. La Casa estaba destinada a alojar hasta 100 personas convalecientes y contaba con solarios acristalados, una capilla que separaba las alas de hombres y mujeres, y funcionaba de forma autónoma con su propia economía, cocina y farmacia.

# FECHAS Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Jueves 5 y viernes 6 de noviembre de 2026

Casa Convalescència – UAB
C. Sant Antoni M. Claret, 171. 08041 Barcelona

# COMITÉ CIENTÍFICO Y JUNTA DIRECTIVA

**Presidenta**
Margarita Arboix Arzo
Universitat Autònoma de Barcelona

**Vicepresidente**
Roberto Ortuño Macián
Ainia

**Secretaria**
Inmaculada Marco Ginestar
Industrias Vijusa

**Tesorera**
Elena González Fandos
Universidad de La Rioja

**Vocal**
Oriol Comas Basté
Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments

**Vocal**
José Juan Rodríguez Jerez
Universitat Autònoma de Barcelona

**Vocal**
Mariluz Latorre Moratalla
Universitat de Barcelona

**Vocal**
Aleix Parra Godayol
Validatech

**Vocal**
Carmen Vidal Carou
Universitat de Barcelona

**Vocal**
Jorge Ferri Díaz
Agua de Cortes. Grupo Importaco

**Vocal**
Félix Martín García
Gobierno del Principado de Asturias

# PROGRAMA

## Miércoles, 4 de noviembre de 2026

15:45 Visita guiada a la Sagrada Familia (no incluida en la inscripción)

Punto de encuentro (a las 15:15 h):
Puerta Recinte Modernista Sant Pau
(C. St. Antoni M. Claret 167, esquina C. Cartagena)

## Jueves, 5 de noviembre de 2026

10:30 Registro

11:00 Inauguración oficial

Javier Lafuente. Rector de la Universitat Autònoma de Barcelona

Francisco Pérez. Director del Institut d'Investigació en Nutrició i Seguretat Aimentària (INSA). Universitat de Barcelona

Rosa Cubel. Secretària d'Alimentació. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Esteve Fernández. Secretari de Salut Pública. Departament de Salut

Margarita Arboix. Presidenta de SESAL

11:30 Conferencia inaugural. **25 años de AESAN como motor de la seguridad alimentaria y la alimentación saludable en España**

Modera: **Margarita Arboix**

Ponente: **Ana López-Santacruz**.
Directora Ejecutiva. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

12:15 Pausa café

12:45 Mesa 1. **Nuevos mercados: riesgos, retos y oportunidades**

Modera: **Roberto Ortuño**

- Situación actual de los mercados exportadores y perspectivas de futuro: **M. Carmen González**.
  Subdirectora General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Métodos de cribado para el control del fraude agroalimentario: una herramienta para reforzar los planes oficiales de inspección: **Stefania Vichi**. Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía. Campus de la Alimentación. Universitat de Barcelona
- Seguridad alimentaria y nuevos escenarios de mercado: adaptando el control oficial a los nuevos retos: **Eva Tolosa**. Jefa del Servicio de Vigilancia, Control Alimentario y Gestión de Alertas. Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Protección de la Salud
- La digitalización del control oficial de los alimentos: situación actual y efectividad de las inspecciones: **Eduard Grau**. Profesor lector de legislación alimentaria, Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

14:30 Almuerzo

15:30 Comunicaciones orales
Modera: **Elena Gonzalez**

16:45 Mesa 2. **Nuevos productos**

Modera: **Glòria Cugat**. Subdirectora General de Transferència i Innovació Agroalimentària.Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

- Pulsos eléctricos de alto voltaje: innovación en el procesado de los alimentos para mejorar calidad y sostenibilidad: **Javier Raso**. Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza
- Aprovechar para innovar: retos y tecnologías aplicables a subproductos y fuentes emergentes de proteínas: **Sara Bover**. Coordinadora del Área de Industrias Alimentarias del IRTA
- Nuevos nutrientes y su biointegración con la producción de materiales estructurales: **Javier Gómez**. Profesor/ Investigador ICREA. Instituto de Bioingeniería de Cataluña (IBEC)
- Neurociencia aplicada a la experiencia emocional del consumidor: **Alejandra Agudelo**.
  Técnico en investigación sensorial y del consumidor en AINIA

18:30 Fin de la sesión

19:30 Visita guiada al Recinto Modernista de Sant Pau (incluida en la inscripción)

21:30 Cena oficial Restaurant Club WTCB
(Moll de Barcelona, 1. 08039 Barcelona)
(No incluida en la inscripción)

## Viernes, 6 de noviembre de 2026

09:30 Registro

10:00 Asamblea de socios

### Sesiones abiertas al público

10:45 **Presentación Canal Alimentos**
**Núria Montagut.** Cap del Servei d'Innovació Agroalimentària. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

11:15 Mesa 3. **Nuevos consumidores**
Modera: **Carme Chacón.** Subdirectora General de Seguretat i Protecció de la Salut (ASPCAT). Departament de Salut

- El papel del consumidor en el modelo "de la granja a la mesa": **Xavier Pera.** Responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad. AECOC
- ¿Seguimos siendo lo que comemos?: **Jesús Contreras.** Catedrático Emérito de Antropología. Universitat de Barcelona
- Preferencias del Consumidor en Alimentación: **Fernando Móner.** Presidente del Comité Económico y Social de la CV y de la Asociación de Consumidores AVACU
- Desafíos de seguridad y Calidad Asociados a la tendència actual de consumir productos para deportistas por parte de la población general: **Rafael Llorach.** Professor Agregado de Nutrición y Bromatologia. Campus de la Alimentación de Torribera. Universitat de Barcelona

13:00 Clausura de la jornada

13:15 Cóctel de clausura

## Inscripciones

La inscripción incluye asistencia a las sesiones, documentación, almuerzos, servicios de café, visita guiada y cóctel de clausura.

**La presentación del "Canal Alimentos" y la Mesa 3 "Nuevos consumidores", que se celebrará el viernes día 6 de noviembre, es abierta al público.**

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el **FORMULARIO ONLINE** y realizar transferencia bancaria a la cuenta de **"la Caixa" ES05 2100 0781 4402 0021 7915**, **indicando** como concepto **número de la factura, nombre** de la persona inscrita y **SESAL22**.

## Cuotas de inscripción

| | Antes 2 octubre | Después 2 octubre |
|---|---|---|
| Socios SESAL | 200 € | 230 € |
| Socios Associació CTA y AVHIC | 200 € | 230 € |
| Miembros Campus de la Alimentación UB, INSA UB y UAB | 200 € | 230 € |
| No socios y alta SESAL | 235 € | 260 € |
| No socios SESAL | 260 € | 290 € |
| Estudiantes/Parados* | 50 € | 80 € |

21% IVA incluido

*Necesaria documentación acreditativa.

La **cena del jueves 5 de noviembre** se celebrará en el **Restaurant Club World Trade Center Barcelona** (no incluida en la inscripción). **Importe: 50€.**

La visita a la **Sagrada Familia** del miércoles 4 de noviembre no se incluye en la inscripción. **Precio 30€**.

Todas las inscripciones serán confirmadas por la secretaría técnica a la recepción de su pago.

Fecha límite para formalizar la inscripción **23 de octubre de 2026**.

## Comunicaciones

Aquellas personas interesadas en presentar una comunicación relacionada con la seguridad y calidad alimentarias, deben enviar un resumen de la misma de máximo 400 palabras al email sesal@suportserveis.com, siguiendo la **NORMATIVA** del enlace.

Fecha límite presentación de comunicaciones: **30 de septiembre de 2026**.

La comunicación deberá contener:

- Nombre de los autores y presentador subrayado
- Afiliaciones de los autores
- Correo electrónico de contacto
- Introducción
- Objetivo
- Material y métodos
- Resultados y discusión
- Conclusiones
- Referencias bibliográficas (de 4 a 6 referencias)

La resolución de la evaluación de las comunicaciones y la normativa de presentación se notificará por correo electrónico al autor principal el **14 de octubre de 2026**.

Las comunicaciones podrán ser orales o póster. Se seleccionarán las mejores para presentarlas oralmente en la 22 Reunión. El resto se presentarán como póster. La presentación de un resumen que no cumpla con las condiciones indicadas significará la no aceptación de la comunicación.

Las comunicaciones aceptadas en formato oral tendrán un 50% de descuento en el precio de la inscripción.

## Alojamiento

Las personas interesadas en reservar habitación, pueden realizarla a través de la página web de los hoteles, con el **codigo promocional SESAL26**.

Régimen alojamiento y desayuno.

El precio está sujeto a disponibilidad. Las reservas realizadas a partir del 4 de septiembre no garantizan la disponibilidad.

**Hotel Ilunion Bel Art (4*)**
C. Lepant, 406. Barcelona
**www.ilunionhotels.com/hoteles/ilunion-bel-art**
**Codigo promocional: SESAL26**

| Habitación individual | Habitación doble |
|---|---|
| 187 € | 202 € |

**Hotel Sagrada Família (3*)**
C. Còrcega, 541. Barcelona
**www.hotelsagradafamilia.com**
**Codigo promocional: SESAL26**

| Habitación individual | Habitación doble |
|---|---|
| 113 € | 126 € |

**Hotel Sant Pau (3*)**
C. Sant Antoni M. Claret, 173. Barcelona
**www.hotelsantpau.com**
**Codigo promocional: SESAL26**

| Habitación individual | Habitación doble |
|---|---|
| 150 € | 180 € |

**IVA incluido. Tasa turística no incluida.*

## FECHAS IMPORTANTES

| | |
|---|---|
| • Inscripción económica | Antes del 2 de octubre de 2026 (incluido) |
| • Presentación comunicaciones | 30 de septiembre de 2026 |
| • Resolución Comunicaciones | 14 de octubre de 2026 |
| • Fecha límite inscripción Reunión | 23 de octubre de 2026 |

## ENTIDADES COLABORADORAS

PATT_ Pla Anual 2026 de Transferència Tecnològica

Generalitat de Catalunya

UAB Universitat Autònoma de Barcelona

Universitat de Barcelona

Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments

AVHIC Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya

Campus de l'Alimentació Universitat de Barcelona

INSA Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària Universitat de Barcelona

Excelencia María de Maeztu 2023-2026

Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació Filial de l'Institut d'Estudis Catalans

## PATROCINADORES

ValidaTech Knowlegde Food Partner

ViJUSA Higiene Conciencia


**Secretaría Técnica SESAL**

Suport Serveis

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

www. reunionsesal.com
www.sesal.org

sesal@suportserveis.com

@SESAL4