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

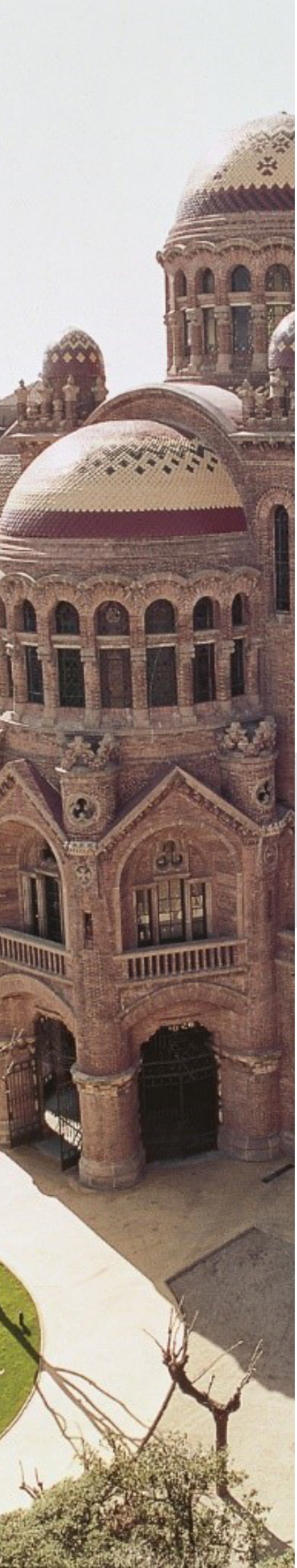
www. reunionsesal.com

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**

- OR1 Entendiendo la persistencia de Listeria monocytogenes: dinámica temporal de biofilms complejos mediante secuenciación del gen 16S rRNA en la industria alimentaria
  Paula Cruz Vera. Universitat Autònoma de Barcelona
- OR2 Del predicho al hecho: modelo predictivo de crecimiento de Listeria monocytogenes calibrado para alimentos de proteína alternativa
  Ignacio García Álvarez de Toledo. IRTA
- OR3 "Biofilm de Bacillus safensis como sistema antagonista frente a patógenos alimentarios: composición de la matriz y caracterización de la actividad inhibitoria"
  Pedro Abilio Rolón Verdún. Universitat Autònoma de Barcelona
- OR4 Ultrasonidos y radiación UV-C: una estrategia combinada para el control de biofilms bacterianos
  Guillem Gervilla Cantero. Universitat Autònoma de Barcelona
- OR5 Hacia fermentados vegetales más seguros: identificación de bacterias lácticas capaces de

degradar histamina
Alicia Díez González. Universitat de Barcelona

- OR6 Características genómicas asociadas a la expansión de Salmonella Typhimurium y su variante monofásica en la cadena porcina
- María García Ribas. IRTA

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)

21:00 Salida en autocar hacia la cena
(Punto encuentro: Recinte Modernista de Sant Pau)

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**
Marta Daví. Responsable de Comunicació i difusió tecnològica. 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

Comunicaciones póster

P01 **Judit Costa Català**
Universitat de Barcelona

Germinados de guisante con actividad Diamino Oxidasa: un nuevo ingrediente para un nuevo enfoque en el control de aminas biógenas en vegetales fermentados

P02 **Amaia de Ariño**
Elika Fundazioa

Nuevas tendencias de consumo de pescado y prevención de Anisakis

P03 **Amaia de Ariño**
Elika Fundazioa

Innovación abierta para impulsar envases alimentarios seguros y sostenibles en Euskadi

P04 **Amaia de Ariño**
Elika Fundazioa

Nuevo diagnóstico del desperdicio alimentario en la cadena alimentaria de Euskadi: resultados, evolución y oportunidades de prevención

P05 **Irache Iduriaga Platero**
Universitat de Barcelona

Assessment of the Nutritional Profile of Gluten-Free Products

P06 **Irache Iduriaga Platero**
Universitat de Barcelona

Common Drug Intake as a Potentiating Factor in Histamine Intoxication

P07 **Katheryn Sharon Lezama Guerra**
Universitat de Barcelona

Evaluación del comportamiento antioxidante de poliaminas en una matriz alimentaria

P08 **Anna Palou Soler**
Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Secretaria de Salut Pública

Desarrollo de dos guías paralelas para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria y la restauración

P09 **Salvador Pellicer Roca**
Universitat de Barcelona

¿Puede una disbiosis intestinal influir en la severidad de los efectos adversos de la histamina?

P10 **Clàudia Temprado Gil**
Universitat de Barcelona

Explorando el contenido de Histamina y otras aminas biógenas en alimentos vegetales fermentados

P11 **Laia Vives Rubio**
Agència de Salut Pública de Catalunya (Servei de Veterinària)

La colaboración entre la Administración y los centros de investigación como herramienta de apoyo al control oficial: experiencia de utilización de la Guía técnica de carne madurada en seco del IRTA

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

	Precio
Socios SESAL	230 €
Socios Associació CTA y AVHIC	230 €
Miembros Campus de la Alimentación UB, INSA UB y UAB	230 €
No socios y alta SESAL	260 €
No socios SESAL	290 €
Estudiantes/Parados*	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€**.

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