

14ª REUNIÓN ANUAL

SOCIEDAD ESPAÑOLA
DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS

sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -



Catedral y puente modernista sobre el río Tormes. Salamanca

DE LA SEGURIDAD A LA INTEGRIDAD ALIMENTARIA

www.sesal.org

Salamanca
4 y 5 de octubre de 2018

PRESENTACIÓN

Estimadas/Estimados,

Los próximos **4 y 5 de octubre** celebraremos la **14 edición de la Reunión de la Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias** en Salamanca, la ciudad del río Tormes que goza del reconocimiento internacional por parte de la Unesco con su declaración como **Ciudad Patrimonio de la Humanidad**.

El lema escogido este año es **“De la Seguridad a la Integridad Alimentaria”**, conscientes como somos de la importancia de la integridad de los alimentos para toda la cadena alimentaria y de forma muy especial para los consumidores. Bajo este concepto se agrupan principalmente los de seguridad alimentaria, defensa alimentaria, prevención contra el fraude y eficiencia de la cadena alimentaria. Estos tres aspectos, que históricamente se han tratado de forma separada, hoy se agrupan bajo el concepto de integridad alimentaria (**Food Integrity**). Últimamente se viene incorporando a estos aspectos también la lucha contra el desperdicio alimentario.

Partiendo de esta base, el temario de la Reunión tratará sobre riesgos de seguridad alimentaria, físicos, químicos y biológicos, su prevención y control. Pero también sobre riesgos de sabotaje o bioterrorismo en el caso de defensa alimentaria así como de adulteración y fraude.

Una amplia mirada pues hacia el mundo de las amenazas para el sector alimentario, que constituyen un importante reto para todos los profesionales que trabajamos de una u otra manera en estos ámbitos, que no seremos capaces de abordar si no lo hacemos de forma integrada. Esta edición de la Reunión de SESAL constituirá seguro una excelente ocasión para intercambiar conocimientos y experiencias entre tecnólogos del ámbito alimentario, responsables de calidad y seguridad alimentarias, expertos en legislación de los alimentos, inspectores de salud pública y consumo, profesionales del ámbito académico y, en definitiva, todos los implicados en la defensa y el control de la integridad de los alimentos.

Y, cómo no, también habrá tiempo para disfrutar de la ciudad de Salamanca y de su gastronomía. Podremos compartir con la **Universidad de Salamanca la celebración de su VIII Centenario**, pudiendo asistir a diversas actividades previstas en la ciudad.

Os esperamos para seguir trabajando por una seguridad y calidad alimentarias en nuestro país.

Junta Directiva

Sociedad Española de Seguridad y Calidad Alimentarias (SESAL)

PROGRAMA

JUEVES, 4 DE OCTUBRE

- 08:30 – 09:30 Salida en autocar a Guijuelo (desde el Hotel Corona Sol)
- 09:30 – 11:00 Visita y sesión científico-técnica en la Estación Tecnológica de la Carne de Castilla y León
- 11:00 – 11:30 Pausa café en la Estación Tecnológica de CyL ☕
- 11:45 – 13:45 Visita a fábrica de productos cárnicos Aljamar y Estrella de Castilla
- 14:00 – 15:00 Almuerzo-degustación en el Restaurante Hotel Cuatro Calzadas (N-630, 37891 Martinamor, Salamanca)
- 15:00 – 16:00 Salida en autocar hacia la Universidad de Salamanca Campus Unamuno, Edif. Dioscórides
- 16:15 – 17:00 **WORKSHOP. Calidad**
16:00 – 16:15 Presentación: **Miquel Bonet**. Nestlé. Barcelona
- 16:15 – 17:00
- **TEMA 1: Administración**
Coordina: Daniel Giménez
 - **TEMA 2: Consumidores**
Coordina: Iñaki Larrea
 - **TEMA 3: Industria / Distribución**
Coordina: Alberto Peiró
 - **TEMA 4: Académico**
Coordina: Catherine Vidal
 - **TEMA 5: Media / Influencers**
Coordina: José M. Yagüe
- 17:00 – 17:15 Pausa café ☕
- 17:15 – 18:30 Resumen Workshop. Conclusiones y debate
- 18:30 – 19:30 Presentación de comunicaciones orales
Modera: **Daniel Giménez**. Agència de Salut Pública de Catalunya
- 19:30 – 20:00 Asamblea socios
- 20:30 – 21:30 Visita guiada por la ciudad
- 21:30 Cena en el Casino del Tormes

VIERNES, 5 DE OCTUBRE

- 09:00 – 09:30 Saludo de las autoridades
Prof. **Enrique Cabero**. Vicerrector de la Universidad de Salamanca
Prof. **M^a Rosario Arévalo**. Decana de la Facultad de Biología
Prof. **M^a José Fresnadillo**. Tte. Alcalde y Concejal de Salud Pública, Ayto. Salamanca
Sra. **Manuela Plaza**. Gerente de Salud de Salamanca, Junta de Castilla y León
Sra. **Cristina Díez**. Presidenta de SESAL
- 09:30 – 11:00 **SESIÓN 1. EL RETO DE LA AUTENTICIDAD Y EL FRAUDE ALIMENTARIO**
Modera: **Roberto Ortuño**. Ainia. València

- 09:30 – 11:00
- **Integrando la autenticidad en los sistemas de gestión (BRC, IFS, FSSC 22000)**
Lluís Guitart. Senior Assessor, Management Systems South Europe. Lloyd's Register
 - **Técnicas de autenticación de alimentos: presente y futuro**
Alba Tres. Nutrition, Food Science and Gastronomy Department. Faculty of Pharmacy and Food Science-University of Barcelona
 - **Operaciones de lucha contra el fraude en el marco de la UE**
Pedro Mariano Matellán. Teniente Jefe de Sección del SEPRONA de la Comandancia de la Guardia Civil. Salamanca
- Discusión

- 11:00 – 11:30 Pausa café ☕

- 11:30 – 13:00 **SESIÓN 2. REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**
Modera: **Carmen Vidal**. Universitat de Barcelona

- **Extensión de vida útil y redistribución segura de alimentos**
Raquel Arpa. Subdirecció gral. Seguretat Alimentaria i de Protecció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya
- **Estrategias de la industria alimentaria para contribuir a reducir el desperdicio de alimentos**
David Esteller. Proyecto contra desperdicio. AEOC
- **Consumo responsable para evitar el despilafarro alimentario**
Gaby Susanna. Plataforma aprofitem els aliments

- 13:00 – 14:30 **SESIÓN 3. LOS PROTOCOLOS DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA SIGUEN AVANZANDO. ¿HABRÁ UN LÍMITE?**
Modera: **Rafael Garcia-Villanova**. Universidad de Salamanca

- **El reto de la mejora de la garantía de seguridad alimentaria: Nuevas herramientas**
Antonio Herrera. Facultad de Veterinaria. Zaragoza
- **El control oficial en la cadena alimentaria a la vista del nuevo Reglamento 2017/625**
Luís Couto. Saúde Pública, Junta de Galicia. Academia de Ciencias Veterinarias. Galicia
- **Control y trazabilidad en la Calidad Diferenciada de los jamones y paletas de cerdo ibérico**
M^a José Rodríguez. Directora técnica D.O.P. Guijuelo

- 14:30 Clausura y cóctel

FECHAS Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Jueves 4 y viernes 5 de octubre de 2018

Universidad de Salamanca – Facultad de Biología. Edificio Dioscórides
Campus Unamuno
Calle Donantes de Sangre (junto al Hospital Universitario)
Paseo Universidad de Coimbra, 7
37007 Salamanca

INSCRIPCIONES

La inscripción incluye asistencia a las sesiones, documentación, servicio de cafés, almuerzo y visita turística por la ciudad.

La cena del jueves día 4 no está incluida en la inscripción. Precio 38€.

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el [FORMULARIO ONLINE](#) y realizar transferencia bancaria a la cuenta de “**la Caixa**” **ES92 2100 0781 4202 0018 7832**, indicando nombre de la persona inscrita y concepto **SESAL18**.

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

Socio SESAL	230€
No socio y alta SESAL	260€
No socio SESAL	290€
Estudiantes / Desempleados(*)	80€

(*) Agradeceríamos enviarnos documentación acreditativa.

21% IVA incluido

Cena del día 4 (no incluida en la inscripción)
Casino del Tormes de Salamanca 38€

Todas las inscripciones serán confirmadas por la Secretaría Técnica a la recepción de su pago.

Fecha límite para formalizar la inscripción **22 de septiembre de 2018**

WORKSHOP

Ejercicio entre grupos de trabajo defendiendo distintas posturas.

COMUNICACIONES CIENTÍFICAS

Aquellas personas interesadas en presentar una comunicación relacionada con la seguridad y calidad alimentarias, deben enviar un resumen de la misma de máximo 300 palabras al email sesal@suportserveis.com, siguiendo la [NORMATIVA](#) del enlace.

Fecha límite de presentación de comunicaciones: **18 de septiembre de 2018**.

La comunicación deberá contener:

- Nombre de los autores
- Nombre del autor principal y presentador subrayado (ambos inscritos)
- Centro de trabajo de todos. No incluir títulos académicos
- Correo electrónico de contacto
- Breve introducción
- Objetivo del estudio
- Material y métodos
- Descripción de resultados
- Conclusiones relevantes

La resolución de la evaluación de las comunicaciones y la norma de presentación (tanto oral como póster) se notificará por correo electrónico al autor principal el **22 de septiembre de 2018**.

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

Las comunicaciones ganadoras tendrán la inscripción gratuita y serán presentadas oralmente.

ALOJAMIENTO

Las personas interesadas en reservar habitación, pueden realizarla a través de la página web de SESAL www.sesal.org o ponerse en contacto con la secretaria técnica al correo sesal@suportserveis.com

Gran Hotel Corona Sol Victor García de la Concha, s/n – 37005 Salamanca

Individual	55,00 €
Doble	65,00€

Desayuno e IVA incluidos.

www.gran-hotelcoronasol.es

*La noche del viernes, 5-October, coincide en la ciudad un evento musical, previsiblemente con gran demanda de alojamiento. Después del 30 de julio no se garantiza disponibilidad.

*Precio hotel sujeto a disponibilidad

SECRETARÍA TÉCNICA

Support Serveis
Calvet 30 - 08021 Barcelona
T. 93 201 75 71 – M. 600 50 59 22
sesal@suportserveis.com
www.suportserveis.com

ORGANIZA

sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

JUNTA DIRECTIVA Y COMITÉ CIENTÍFICO

Cristina Díez. Presidenta
Carmen Vidal. Vicepresidenta
Iñaki Larrea. Secretario
Daniel Giménez. Tesorero

Martirià Latorre. Vocal
Rafael García-Villanova. Vocal
Roberto Ortuño. Vocal
Alberto Peiró. Vocal
José Manuel Yagüe. Vocal
Miquel Bonet. Vocal
Catherine Vidal. Vocal

14ª REUNIÓN ANUAL

DE LA

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS

DE LA SEGURIDAD A LA INTEGRIDAD ALIMENTARIA

Salamanca, 4 y 5 de octubre de 2018

www.sesal.org

ENTIDADES COLABORADORAS



PATROCINADORES:

