

LLIÇONS APRESES / LECCIONES APRENDIDAS

Dimecres, 3 de juny de 2020 / *Miércoles 3 de junio de 2020*

Hora: de 10:00 h a 11:45 h

PRESENTACIÓ / PRESENTACIÓN

Després de l'èxit de la primera edició del Fòrum Barcelona Seguretat Alimentària, no volíem perdre l'oportunitat de reunir-nos de nou, aquest cop de manera virtual, per a compartir experiències.

La crisi provocada pel SARS-CoV-2 està repercutint a tots nivells. Tot i que no existeixen evidències científiques que els aliments puguin transmetre el virus, aquesta crisi ha tingut un gran impacte en el sector alimentari.

I en aquest context arriba la segona edició del Fòrum Barcelona Seguretat Alimentària (BSA) que està impulsat pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, la UAB (Universitat Autònoma de Barcelona), l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) i les empreses Bioser i ITRAM Higiene.

La indústria alimentària s'ha adaptat molt bé a les noves formes de treball que ajuden a evitar la propagació del virus. I ho ha pogut fer gràcies a que ja està habituada a treballar sota uns estàndards de qualitat molt estrictes, en relació a la higiene i gestió de riscos biològics.

No et perdís aquesta sessió virtual del BSA.

Comitè organitzador

* * * *

Tras el éxito de la primera edición del Foro Barcelona Seguridad Alimentaria, no queríamos perder la oportunidad de reunirnos de nuevo, esta vez de manera virtual, para compartir experiencias.

La crisis provocada por el SARS-CoV-2 está repercutiendo a todos los niveles. A pesar de que no existen evidencias científicas que los alimentos puedan transmitir el virus, esta crisis ha tenido un gran impacto en el sector alimentario.

Y en este contexto llega la segunda edición del Foro Barcelona Seguridad Alimentaria (BSA) que está impulsado por el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, la UAB (Universidad Autónoma de Barcelona), el IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) y las empresas Bioser e ITRAM Higiene.

La industria alimentaria se ha adaptado muy bien a las nuevas formas de trabajo que ayudan a evitar la propagación del virus. Y lo ha podido hacer gracias a que ya está habituada a trabajar bajo unos estándares de calidad muy estrictos, en relación a la higiene y gestión de riesgos biológicos.

No te pierdas esta sesión virtual del BSA.

Comité organizador

PROGRAMA 2020

#seguridadalimentaria #forumbsa2020
#bcnseguridadalimentaria #BSA

PROGRAMA

- 10:00h** Moderador
Miquel Bonet
Enginyer químic
- 10:15h** **Universitat / Universidad**
José Juan Rodríguez Jerez
Catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la Universitat Autònoma de Barcelona
- 10:30h** **Empresa alimentària / Empresa alimentaria**
Elena Beltran
Responsable d'I+D de Sant Dalmai
- 10:45h** **Empresa de distribució / Empresa de distribución**
Maria José Sardoy
Cap de Qualitat i Seguretat alimentària de Plusfresc
- 11:00h** **Administració pública / Administración pública**
Carme Chacón
Sotsdirectora General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
- 11:15h** Preguntes pel xat / *Preguntas por el chat*
- 11:45h** Fi sessió / *Fin sesión*

INSCRIPCIONS / INSCRIPCIONES

Accés a l'**ENLLAÇ** / Acceso al **ENLACE**

INFORMACIÓ / INFORMACIÓN

Suport Serveis
Calvet 30 - 08021 Barcelona
M. 600 50 59 22 - secretaria@suportserveis.com