

sesal

- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS -

PROGRAMA

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIAS

20^a Reunión anual

Producción de alimentos en escenarios
complejos: amenazas y oportunidades

ORGANIZADOR LOCAL



Colegio Oficial de
Biólogos de Canarias
COBCAN

Miércoles **30** y
Jueves **31**
de Octubre
de **2024**

Lago Martiànez
Puerto de la Cruz -
Tenerife
Sala Andrómeda
Av. Cristóbal Colón 1
Complejo Turístico

www.sesal2024.es

JUNTA DIRECTIVA DE SESAL

- Sra. Dña. Rosa Urdiales. **Presidenta**
- Sra. Dña. Margarita Arboix. **Vicepresidenta**
- Sr. D. José Juan Rodríguez. **Secretario**
- Dña. Elena González Fandos. **Tesorerera**
- D. Carlos Felices. **Vocal**
- D. Luís Couto. **Vocal**
- D. Alberto Peiró. **Vocal**
- Dña. Carmen Vidal. **Vocal**
- D. Roberto Ortuño. **Vocal**
- Dña. Cristina Díez. **Vocal**
- D. Félix Martín. **Vocal**

COMITÉ CIENTÍFICO Y COMITÉ ORGANIZADOR

- **Junta directiva de SESAL**
- **Colegio Oficial de Biólogos de Canarias - COBCAN:**
 - Sra. Dña. Gabriela Brieba Plata
 - D. Carlos Vicente Pérez García

COMITÉ LOCAL

- Ilmo. Sr. D. Matías Fonte-Padilla, **decano** del **COBCAN**, Colegio Oficial de Biólogos de Canarias
 - Sra. Dña. Gabriela Brieba Plata, **secretaria** del **COBCAN** y **coordinadora** del Comité
 - D. Carlos Vicente Pérez García, **Biólogo colegiado** del **COBCAN**
 - Dña. Blanca Puértolas López, **Bióloga colegiada** del **COBCAN**
 - Dña. Sara Mantesa Rodríguez, **Bióloga colegiada** del **COBCAN**
 - Dña. Ruth Rincón del Río, **Bióloga colegiada** del **COBCAN**
 - Dña. Sandra Rodríguez Pérez, **Bióloga colegiada** del **COBCAN**
 - D. Teófilo Alejandro Jorge Alonso, **Biólogo colegiado** del **COBCAN**
 - Dña. Cristina Escudero González, **Farmacéutica colegiada** del **COFTF** Colegio Oficial de Farmacéuticos de Santa Cruz de Tenerife

 - Equipo de **Administración**: Dña. Leticia J. Gil Molina y Dña. Daniela Pais Charlin
 - Equipo de **Diseño, Comunicaciones, Medios y Prensa**:
 - D. Nicolás Takahashi Delgado, D. Sergio Negrín Sacramento y Dña. Ilenia Conesa Rodríguez
- 

MIÉRCOLES, 30 DE OCTUBRE

09:00h Recepción de participantes y acreditaciones

09:30h **INAUGURACIÓN OFICIAL.** Autoridades

10:00h **CONFERENCIA INAUGURAL:** La PAC y el Plan Estratégico de la PAC de España (PEPAC)

Moderadora: Dña. Margarita Arboix. Catedrática emérita de farmacología. Universitat Autònoma de Barcelona

Ponente Online: Dña. Ana Rodríguez Castaño. Secretaria General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria. MAPA

11:00h Pausa café

11:30h **MESA 1: INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Moderadora: Dña. Carmen Vidal. Catedrática de nutrición y bromatología. Directora del Campus de l'Alimentació. Universitat de Barcelona

Ponente: D. Rafa Urrialde de Andrés. Licenciado en ciencias biológicas. Universidad Complutense de Madrid

Ponente: D. Joan Bonany. Coordinador de la iniciativa Estratégica de Sistemas Agroalimentarios Inteligentes. IRTA

Ponente: Dña. María Eugenia Martín Hidalgo. CEO. Color Sensing

13:15h Almuerzo cóctel

14:30h **MESA 2: NUEVOS REQUISITOS PARA LOS PLASTICOS DE USO ALIMENTARIO**

Moderador: D. Jorge Ferri Díaz. Responsable de Calidad. IMPORTACO WATERS. Aguas de Cortes.

Ponente: D. Víctor Borrás. Director Comercial España. KNAUF INDUSTRIES

Ponente: D. José Manuel Barat. Miembro del Panel de Expertos de EFSA de Materiales en Contacto con Alimentos. Universitat Politècnica de València

Ponente: Dña. Leonor Pascual. Tecnologías de envase. AINIA

16:15h Asamblea socios SESAL

17:00h Libre

21:00h Cena oficial en El Lago Martiánez, Puerto de la Cruz

JUEVES, 31 DE OCTUBRE

09:30h Presentación de **Comunicaciones Orales** (1,2,3,4,5)

10:30h Pausa café

11:00h **MESA 3: EL USO Y REUTILIZACIÓN DE AGUA COMO FACTOR LIMITANTE EN EL SECTOR ALIMENTARIO.**

Moderador: D. Carlos Felices. Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria y Consumo. Gobierno de la Rioja.

Ponente: Dña. Luisa Vera. Profesora titular y responsable del grupo de investigación de tratamiento y reutilización de aguas. Universidad de La Laguna

Ponente: Dña. Paloma Sánchez Pello. Directora de competitividad y sostenibilidad. FIAB

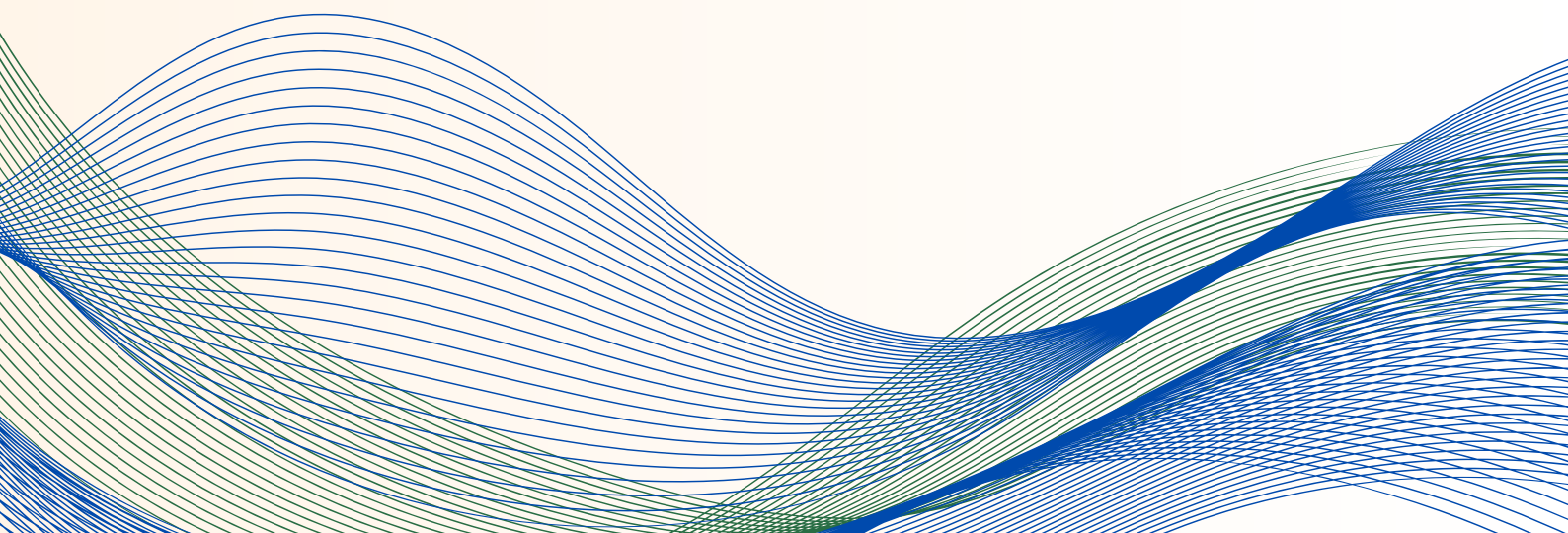
Ponente: D. Luis Carlos Martínez. Product Manager de Aguas Residuales y Biodigestión. BONDALTI WATER

12:45h **ACTO DE CLAUSURA**

13:15h Almuerzo cóctel

15:00h Salida en guagua para ir a la [visita del Teide](#)

20:00h Regreso en guagua a la sede de la reunión



COMUNICACIONES ORALES

1

DÑA. RAQUEL PÉREZ:

Sustainable nutrition: native species as a solution to forage deficit in arid regions.

Departamento de Biología Animal, Edafología y Geología. Universidad de La Laguna.

OTROS AUTORES: Raquel Pérez-Reverón; Adolfo Perdomo-González; Covadonga Rodríguez-González; José A. Pérez-Pérez Francisco J. Díaz-Peña.

2

DÑA. MERCEDES LÓPEZ:

Evaluación del potencial del plasma atmosférico no térmico en la desinfección del agua de lavado de productos vegetales con vistas a su reutilización.

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

OTROS AUTORES: Francés Á., Oliveira M., González-Raurich M., Álvarez-Ordóñez A., López M.

3

DÑA. MERCEDES LÓPEZ:

Estudio de la resistencia de diferentes cepas de Listeria monocytogenes a la acción del plasma atmosférico no térmico.

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

OTROS AUTORES: Francés Á., Oliveira M., González-Raurich M., Prieto M., Álvarez-Ordóñez A., López M.

4

D. ORIOL COMAS:

Aminas biógenas en fermentados vegetales. ¿Un riesgo subestimado?

Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia. Campus de l'Alimentació de Torribera. Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA·UB). Universitat de Barcelona.

OTROS AUTORES: Oriol Comas-Basté, Judit Costa-Catala, Salvador Pellicer-Roca, Arturo B. Soro, M. Luz Latorre-Moratalla, M. Carmen Vidal-Carou.

5

D. JOSÉ MARÍA FRESNO:

Evaluación de la actividad antimicrobiana en cepas de bacterias lácticas aisladas de leche de burra.

Grupo BALAT. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. León.

OTROS AUTORES: Abarquero, D., Graña, S., Pérez Vicente, C.B., Tornadijo, M.E., Fresno, J.M.

COMUNICACIONES PÓSTERES

6

DÑA. MARILUZ LATORRE:

Evolución de la incidencia de intoxicación histamínica en Europa: un peligro de siempre que sigue siendo un riesgo actual.

Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia. Campus de l'Alimentació de Torribera. Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA·UB). Universitat de Barcelona.

OTROS AUTORES: M. Luz Latorre-Moratalla, Sònia Sánchez-Pérez, Irache Iduriaga-Platero, M. Teresa Veciana-Nogués, Oriol Comas-Basté, M. Carmen Vidal-Carou.

7

D. BERNARDO PRIETO:

Presencia de metanol y alcoholes superiores en una bebida destilada de arándanos.

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León.

OTROS AUTORES: Ander Bayona Armas, Cristina Duque Pérez, Ana Otero García, Patricia Combarros Fuertes y Bernardo Prieto Gutiérrez.

8

DÑA. VERÓNICA MORALES:

Optimización de la Calidad del Aceite en el Proceso de Fritura a través de la Metodología de Superficie de Respuesta.

Departamento de Ingeniería Química. Universidad de La Laguna.

OTROS AUTORES: Verónica Morales Mirabal, Laura Díaz Rodríguez, Luis Antonio González Mendoza.

9

D. JOSÉ MARÍA FRESNO:

Evaluación de la resistencia a antibióticos en cepas de bacterias lácticas aisladas de leche de burra.

Grupo BALAT. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. León.

OTROS AUTORES: Abarquero, D., Prieto, B., Tornadijo, M.E., Fresno, J.M.

INSCRIPCIONES

La inscripción **incluye asistencia** a las sesiones, **documentación, almuerzo, servicio de café y visita al Teide.**

La **cena oficial** del jueves **día 30 no está incluida** en la inscripción, importe 30€. **Reserva de plazas por orden de inscripción (plazas limitadas).**

La inscripción puede hacerse a través del siguiente **FORMULARIO** o en la web www.sesal2024.es

| PRECIOS | ANTES DEL 4 DE OCTUBRE | DESPUÉS DEL 4 DE OCTUBRE |
|-----------------|------------------------|--------------------------|
| SOCIOS SESAL | 80€ | 100€ |
| NO SOCIOS SESAL | 100€ | 120€ |

HACERSE SOCIO DE SESAL

Las personas interesadas en **hacerse socio de SESAL** deberán rellenar el [FORMULARIO](#).

Cuota anual 50€.

ALOJAMIENTO

Las personas interesadas en reservar habitación, pueden realizarla a través de la página web de SESAL www.sesal2024.com, en el siguiente [FORMULARIO](#) o ponerse en contacto con la secretaria técnica al correo congresos@magnacongresos.es

| | |
|---|-----------------------|
| HOTEL H10 TENERIFE PLAYA (mínimo dos noches) Av. Cristóbal Colon 12. Puerto de la Cruz (Tenerife) Habitación Individual o doble con desayuno | 129€ por noche |
| HOTEL EL TOPE Calz. Martiánez 2. Puerto de la Cruz (Tenerife) Habitación individual con desayuno | 74€ por noche |
| HOTEL TROPICAL c/ Arroyo 4. Puerto de la Cruz (Tenerife) Habitación individual con desayuno | 66€ por noche |

FECHAS IMPORTANTES

| | |
|--|--------------------------|
| Inscripción ----- | antes del 4 de octubre |
| Inscripción ----- | después del 4 de octubre |
| Presentación resumen comunicaciones ----- | 27 de septiembre |
| Resolución comunicaciones ----- | 4 de octubre |
| Fecha límite inscripción ----- | 18 de octubre |

SECRETARÍA TÉCNICA SESAL

Suport Serveis
Tf. 932 017 571
sesal@suportserveis.com
www.sesal2024.com

SECRETARÍA TÉCNICA LOCAL

Magna Congresos
Tf. 922 65 62 62
congresos@magnacongresos.es
www.sesal2024.com

ENTIDADES COLABORADORAS

TURISMO DE
tenerife 

ORGANIZADOR LOCAL

 Colegio Oficial de
Biólogos de Canarias
COBCAN

COBCAN
Tfs. 922 25 11 50
626 52 81 24
info@cobcan.es
www.cobcan.com

PATROCINADORES



COLABORADORES

