

De 9:00 a 9:15 h.

Recogida de acreditaciones y entrega de documentación

De 9:15 a 9:30 h.

Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad

Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General.*
Grupo Analiza Calidad.

De 9:30 a 10:00 h.

Etiquetado de alimentos según
Reglamento (UE)1169/2011

M^a Concepción Domínguez Fernández. *Jefa de Servicio*
de Vigilancia y Control Sanitario Oficial Dirección General
de Salud Pública.

Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León.

De 10:30 a 11:00 h.

Micotoxinas: Legislación y Métodos

Silvia Raliegos Martín. *Responsable Corporativa*
Grupo Analiza Calidad.

De 11:00 a 11:30 h.

Pausa Café

De 11:30 a 12:00 h.

Evaluación de circuitos de intercomparación
de laboratorios según Norma ISO 17043

Javier Martínez. *Coordinador de Qualinova.*

De 12:00 a 12:30 h.

Estudio comparativo de las versiones actualizadas de
las Normas IFS y BRC.

José Manuel Gil. *Director Agrofood.*
OCA Instituto de Certificación, S.L.U.

De 12:30 a 13:00 h.

Influencia de las Normas IFS, BRC en las plantas
de procesamiento de productos lácteos

Francisco Javier Pérez Amurrio. *Director Planta.*
Lácteos Goshua.

De 13:00 a 13:30 h.

La Seguridad Alimentaria en el sector Primario.

Ana de Coca Sinovas. *Responsable de Calidad.*
Unión Regional de Cooperativas de Castilla y León.

13:30 h. Debate de las Jornadas

14:15 h. Clausura y entrega de diplomas

Valladolid - 12 de diciembre 2013

INEA (Salón de Actos)

Camino Viejo de Simancas, Km.4,5
47008 VALLADOLID



— INFORMACIÓN —

Más información, inscripciones y consultas:
formacion@analizacalidad.com - 917 401 731

Inscripción ordinaria: 60 €/jornada
Clientes del Grupo Analiza Calidad: 30 €
Estudiantes, desempleados, asociados a ACTA CL,
y asociados de ACOFESAL: 40 €

www.auditarcalidadconsultores.com
www.analizacalidad.com

— COLABORAN —



III Jornadas de Seguridad Alimentaria 2013

ORGANIZA



AUDITAR
Calidad Consultores

Madrid 26 septiembre

Valencia 14 de noviembre

Barcelona 24 de octubre

Valladolid 12 de diciembre



PATROCINAN

Waters

THE SCIENCE OF WHAT'S POSSIBLE.™

OXOID

Nueva tecnología
HPLC-MS-QQ
en nuestro laboratorio

ANALIZA
calidad

www.analizacalidad.com

Madrid - 26 septiembre de 2013

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

De 9:00 a 9:15 h.

Recogida de acreditaciones y entrega de documentación

De 9:15 a 9:30 h.

Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad

Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General. Grupo Analiza Calidad*

De 9:30 a 10:00 h.

Plan Food Defense en Industria alimentaria.

Alvaro Mercado del Val. *Responsable Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.*

Auditar Calidad Consultores

De 10:00 a 10:30 h.

Nuevas herramientas para el análisis y control de adulteración en alimentos

Jorge Omar Cáceres. *Profesor Facultad de Química Universidad Complutense de Madrid.*

De 10:30 a 11:00 h.

Metodologías analíticas innovadoras para la detección de contaminantes emergentes en alimentos, desarrolladas en el programa de investigación Analytic II

María José Gonzalez. *Investigador CSIC.*

De 11:00 a 11:30 h.

Pausa Café

De 11:30 a 12:00 h.

Seguridad en una Cadena Sostenible

José Ignacio Arranz Recio. *Presidente del Foro Interaliment*

De 12:00 a 12:30 h.

Implantación práctica de un sistema de Seguridad Alimentaria en la Industria Cárnica

Manuel Sanz. *Director de Calidad. Nutreco.*

De 12:30 a 13:00 h.

Alergias Alimentarias. Necesidades Legislativas.

María Niella Gonzalez. *Presidenta Histasan.*

De 13:00 a 13:30 h.

La Comunicación del Riesgo Alimentario.

Juan Julián García Gómez. *Vocal Asesor AESAN. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.*

13:30 h. **Debate de las Jornadas**

14:15 h. **Clausura y entrega de diplomas**

Barcelona - 24 octubre de 2013

BARCELONA – BCIN BADALONA

De 9:00 a 9:15 h.

Recogida de acreditaciones y entrega de documentación

De 9:15 a 9:30 h.

Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad

Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General. Grupo Analiza Calidad*

De 9:30 a 10:00 h.

Alérgenos en las nuevas referencias BRC e IFS versión 6

Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General. Grupo Analiza Calidad*

De 10:00 a 10:30 h.

Aspectos legales del derecho alimentario. Novedades normativas.

Luis Gonzalez Vaque. *Vicepresidente en Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario.*

De 10:30 a 11:00 h.

El papel de los Laboratorios en el contexto de la seguridad alimentaria. Requisitos y fiabilidad.

Mireia Medina Sala. *Jefe del Laboratorio Agroalimentario. Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural. Generalitat de Catalunya.*

De 11:00 a 11:30 h.

Pausa Café

De 11:30 a 12:00 h.

Seguridad alimentaria mediante tratamientos de ultra alta presión homogenización (UHPH)

Dr. Martín Buffa Dunat. *Director de Proyectos del CERPTA. Universidad Autónoma de Barcelona*

De 12:00 a 12:30 h.

Vida útil y seguridad: Reutilización de alimentos.

José Manuel Yagüe Alameda. *Servicio Técnico-Alimentario. Bimbo.*

De 12:30 a 13:00 h.

Como desarrollar un Plan Food Defense en la Industria Alimentaria.

María García-Verdugo. *Responsable de la División Alimentaria del Grupo IMAN.*

De 13:00 a 13:30 h.

Liberación positiva de patógenos en menos de 24 horas:

El Aporte de SureTect

Itziar Olea García. *Técnico de Oxoid.*

13:30 a 14:00 h.

El papel de la espectrometría de masas en el análisis de alimentos.

Miguel Ángel Cortés. *Especialista de Waters Cromatografía.*

14:15 h. **Clausura y entrega de diplomas**

Valencia - 14 noviembre de 2013

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

De 9:00 a 9:15 h.

Recogida de acreditaciones y entrega de documentación

De 9:15 a 9:30 h.

Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad

Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General. Grupo Analiza Calidad*

De 9:30 a 10:00 h.

Métodos analíticos de análisis de alérgenos.

Estudios de validación.

Juan Carmona. *Director técnico - Laboratorio Aklabs Calidad. Grupo Analiza Calidad.*

De 10:00 a 10:30 h.

Científico - Universidad Politécnica de Valencia

De 10:30 a 11:00 h.

Seguridad Alimentaria en productos mínimamente procesados.

Rafael Boix. *Director de Innovación y Calidad. Verdifresh*

De 11:00 a 11:30 h.

Pausa Café

De 11:30 a 12:00 h.

Contribución de la PCR a la Seguridad Alimentaria.

Elisa Parrilla e Itziar Olea. *Técnicos Oxoid.*

De 12:00 a 12:30 h.

El papel de la espectrometría de masas en el análisis de alimentos.

Miguel Ángel Cortés. *Especialista de Waters Cromatografía.*

De 12:30 a 13:00 h.

Calidad y Seguridad alimentaria como herramienta de satisfacción del paciente hospitalario.

Rebeca Egido Castaño. *Responsable Auditorias de Calidad. Auditar Calidad Consultores.*

De 13:00 a 13:30 h.

La Certificación de Garantía Halal "Confianza y Seguridad" Halal: Un concepto global.

Said Ratbi Bali. *Responsable de certificación Halal. Halal Food & Quality.*

De 13:30 a 14:00 h.

Innovaciones en control de biofilms de Listeria monocytogenes. Betelgeux

13:30 h. **Debate de las Jornadas**

14:15 h. **Clausura y entrega de diplomas**

Patrocinan: **Waters**

THE SCIENCE OF WHAT'S POSSIBLE.®



Madrid - 26 de septiembre 2013
SALA COFARES- Facultad de Farmacia
Plaza Ramón y Cajal s/n. Ciudad Universitaria
28040 MADRID

24 de octubre 2013
BCIN - Badalona Centre Internacional de Negocis
Polígon Les Guixeres. C/ Marcus Porcius, 1
08915 BADALONA

Patrocinan: **Waters**

THE SCIENCE OF WHAT'S POSSIBLE.®



Valencia - 14 noviembre 2013
Esc. Tec. Sup. de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (Ed.3P)
Universitat Politècnica de València. Camino de Vera, s/n
46022 VALENCIA