

## Jornada MADRID

Lugar: **Salón Cofares.**  
**Facultad de Farmacia,**  
**Universidad Complutense de Madrid.**  
Plaza de Ramón y Cajal, s/n  
Ciudad Universitaria. 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.**  
M<sup>a</sup> Angeles Teresa Romero. *Directora Operaciones Consultoría.*  
*Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad)*

De 9:30 a 10:00 h  
**El trigo, características y análisis. Control de alveógrafo en harinas como elemento diferenciador de calidad en los alimentos.**  
Fernando López González. *Director Departamento Agronómico. Analiza Calidad.*

De 10:00 a 10:30 h  
**¿En la cadena alimentaria es la carne de pollo el hospedador principal de cepas virulentas de Campylobacter coli?**  
Adolfo J. Martínez-Rodríguez. *Head of the Microbiology and Food Biocatalysis Group, MICROBIO. CIAL, CSIC-UAM.*

De 10:30 a 11:00 h  
**Aporte de las auditorías internas de la Norma IFS para la mejora de la inocuidad de los alimentos.**  
Gema Hervás. *Directora Calidad. La Pila Food.*

De 11:00 a 11:30 h  
**Control analítico y estudios comparativos en el control alimentario.**  
Manuel Carbó Martínez. *Director del Centro de Investigación y Control de la Calidad. AECOSAN. Ministerio de Sanidad.*

De 11:30 a 12:00 h  
Coffee Break

De 12:00 a 12:30 h  
**Red de alerta europea para alimentos y piensos: Actuaciones en España en el ámbito de la alimentación animal.**  
Leonor Algarra Solís. *Subdirectora General Adjunta Medio de Producción Ganadera. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.*

De 12:30 a 13:00 h  
**Control de proveedores y trazabilidad completa como garantía para "saber lo que consumimos".**  
Fernando Arcos Rodríguez. *Director Calidad. Sediasa, Grupo Fuertes.*

De 13:00 a 13:30 h  
**Orientación e información al cliente en un entorno turístico.**  
Blanca Puertolas López. *Coord. Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria. Grupo DinoSol.*

De 13:30 a 14:00 h  
**Alérgenos en la gestión de una fábrica de producción de alimentos.**  
Isabel María Cid Romero. *Head of Quality Assurance & Sustainability EMEA. GRUMA.*

De 14:00 a 14:30 h  
**Debate de las Jornadas.**  
Clausura y entrega de diplomas.

## Jornada BARCELONA

Lugar: **Sala Casagemas.**  
**C. BCIN**  
Centre de Convencions i de Negocis  
Polígono Les Guixeres. C/ Marcus Porcius, 1.  
Badalona, Barcelona.



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.**  
M<sup>a</sup> Angeles Teresa Romero. *Directora Operaciones Consultoría.*  
*Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad).*

De 9:30 a 10:00 h  
**Control de alérgenos según las normas IFS y BRC.**  
Luis M<sup>a</sup> Gallego Brogeras. *Director Grupo Analiza Calidad.*

De 10:00 a 10:30 h  
**Nuevo reglamento 2017/625 relativo al Control Oficial sobre alimentos y piensos.**  
Victoria Castell Garralda. *Responsable coordinación y evaluación de riegos. Agència Catalana de Seguretat Alimentària.*

De 10:30 a 11:00 h  
**Estado actual de dioxinas y PCB en alimentos para el consumo humano.**  
Esteban Abad Holgado. *Instituto de Diagnóstico Ambiental y Estudios del Agua - CSIC.*

De 11:00 a 11:30 h  
**Procesos para la elaboración de un pan saludable.**  
David Hoyos Arenas. *Responsable de Crustó S.L.*

De 11:30 a 12:00 h  
Coffee Break

De 12:00 a 12:30 h  
**Reglamento (UE) 2017/1495: Criterio de higiene para Campylobacter en canales de pollo.**  
Alfredo Corujo Fernández. *Manager R&D. GRUPO SADA P.A, S.A.*

De 12:30 a 13:00 h  
**Aplicación de nuevas tecnologías en calidad y seguridad alimentaria.**  
Martín Buffa Dunat. *Project Manager R+D+i. Planta de Tecnología dels Aliments. UAB.*

De 13:00 a 13:30 h  
**Uso de la metagenómica como herramienta en seguridad alimentaria.**  
Ángela Pérez Pérez. *General Manager. Instituto de medicina genómica. Imegen.*

De 13:30 a 14:00 h  
**Nuevos requisitos de las Normas IFS v7 e ISO 22000 v4.**  
Susana Serna. *Regional Sales Manager & Food Safety Specialist. Lloyd's Register Quality Assurance.*

De 14:00 a 14:30 h  
**Debate de las Jornadas.**  
Clausura y entrega de diplomas.

## Jornada VALENCIA

Lugar: **Salón de Actos.**  
**Universidad Politécnica de Valencia**  
**Esc. Tec. Sup. de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural.**  
**Camino de la Vera, s/n. 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.**  
M<sup>a</sup> Angeles Teresa Romero. *Directora Operaciones Consultoría.*  
*Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad).*

De 9:30 a 10:00 h  
**Legislación europea de residuos de plaguicidas desde el punto de vista de la exportación.**  
Javier Arizmendi Ruiz. *Gerente de Operaciones Zerya.*

De 10:00 a 10:30 h  
**Requisitos de IFS en industria láctea.**  
Maximiliano Pedraza Delgado. *Director Técnico. Quesos Palancares Alimentación (Grupo El Pozo).*

De 10:30 a 11:00 h  
**Innovación en el sector del plástico para garantizar la seguridad alimentaria.**  
José Carrion Penis. *Senior Project Manager, Faerch Plast.*

De 11:00 a 11:30 h  
**Información al consumidor de etiquetado de alimentos.**  
Ricardo Fabregat. *Jefe Área Calidad Producto. Consum S.Coop.*

De 11:30 a 12:00 h  
Coffee Break

De 12:00 a 12:30 h  
**Exigencias en la exportación de frutos secos.**  
Teresa Cercós Fortea. *Directora Calidad, Medioambiente e Innovación. Importaco*

De 12:30 a 13:00 h  
**Presencia de aceite de palma en los productos alimenticios: percepción del consumidor.**  
Ana Fuentes López. *Dra. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia.*

De 13:00 a 13:30 h  
**Soluciones Biomérieux para el control microbiológico de alimentos: presente y futuro.**  
Ana Isabel Mata. *Jefa Producto y Desarrollo Negocio Food. BioMérieux.*

De 13:30 a 14:00 h  
**Necesidades del consumidor con alergia alimentaria.**  
Patricia Calvo Cortés. *Asociación Española de Personas con Alergia Alimentaria y al Látex.*

De 14:00 a 14:30 h  
**Debate de las Jornadas.**  
Clausura y entrega de diplomas.

## Jornada SANTIAGO DE COMPOSTELA

Lugar: **Aula Magna.**  
**Universidad de Santiago de Compostela.**  
**Facultad de Biología**  
**Rúa Lope Gómez de Marzoa, s/n**  
**Campus Vida. Santiago de Compostela**



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.**  
M<sup>a</sup> Angeles Teresa Romero. *Directora Operaciones Consultoría.*  
*Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad).*

De 9:30 a 10:00 h  
**Genética molecular aplicada en la industria alimentaria.**  
Javier Gamboa. *Director científico y fundador. Biogenetics.*

De 10:00 a 10:30 h  
**Implantación de Normas de Seguridad Alimentaria en la Industria.**  
Javier Cañada Millán. *Director Calidad e I+D. Angulas Aguinaga.*

De 10:30 a 11:00 h  
**Aporte de la acreditación de laboratorios en ISO 17025 para la industria alimentaria.**  
Adelino García Casals. *Director Analiza Calidad Galicia.*

De 11:00 a 11:30 h  
**El control oficial en el marco de la seguridad alimentaria.**  
D. José Ángel Viñuela Rodríguez. *Jefe Servicio de Seguridad Alimentaria. Xeral de Saúde Pública.*

De 11:30 a 12:00 h  
Coffee Break

De 12:00 a 12:30 h  
**Instrumentación analítica al servicio de la calidad y la seguridad alimentaria.**  
José Juan Rivero Marabé. *Especialista de producto. Agilent technologies.*

De 12:30 a 13:00 h  
**Leche de cooperativa: calidad controlada desde de la granja a la mesa.**  
Sabela Oca González. *Jefa Innovación y Calidad. Coop Lácteas Unidas CLUN.*

De 13:00 a 13:30 h  
**Requisitos de la nueva norma IFS v.7**  
Jacobo De Nóvoa. *Director Actividad Agroalimentaria. Bureau Veritas.*

De 13:30 a 14:00 h  
**Vida útil: análisis de propiedades físicas y análisis sensorial para su evaluación.**  
Alfonso Pérez Quintáns. *Responsable Proyectos I+D e innovación. Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias.*

De 14:00 a 14:30 h  
**Debate de las Jornadas.**  
Clausura y entrega de diplomas.

**Jornada BURGOS**

Lugar: **Salón de actos. Universidad de Burgos**  
 Facultad de Ciencias  
 Plaza Misael Bañuelos s/n. Burgos



**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.**  
 M<sup>a</sup> Ángeles Teresa Romero. *Directora Operaciones Consultoría. Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad).*

**De 9:30 a 10:00 h**  
**Trazabilidad en la Producción Primaria Ganadera.**  
 Santiago de Castro Alfageme. *Jefe de Servicio de Trazabilidad en Higiene Ganadera. Junta de Castilla y León.*

**De 10:00 a 10:30 h**  
**Listeria y nuevos métodos de erradicación.**  
 Jesús García Ciria. *Responsable de Asociación para la Investigación, Desarrollo e Innovación del sector Agroalimentario AIDISA CTIC-CITA.*

**De 10:30 a 11:00 h**  
**La composición de los alimentos en el entorno de la salud.**  
 Elena Garea Herranz. *Nutrición y Salud. Calidad Pascual.*

**De 11:00 a 11:30 h**  
**Control epidemiológico del Anisakis en alimentos.**  
 Dra. M<sup>a</sup> Teresa Audicana Berasategui. *Servicio de Alergología e Inmunología Clínica. Hospital Universitario Araba.*

**De 11:30 a 12:00 h**  
 Coffee Break

**De 12:00 a 12:30 h**  
**Etiquetado para Celiacos en el entorno internacional. Análisis comparativo.**  
 Ana Campos Caamaño. *Dpto. Seguridad Alimentaria y Calidad. FACE.*

**De 12:30 a 13:00 h**  
**Seguridad Alimentaria: un compromiso individual y colectivo**  
 Laura Riocerezo Pérez. *Técnico Seguridad Alimentaria. PepsiCo.*

**De 13:00 a 13:30 h**  
**Certificación Global Market para industria local.**  
 Beatriz Recuero Flores. *BRC v.7 Food Approved Training Provider.*

**De 13:30 a 14:00 h**  
**Determinación rápida y sensible de carbohidratos mayoritarios por HPAE-PAD.**  
 Xavier Prats. *Jefe de producto de Vertex Technics para Cromatografía Iónica de Thermo Scientific*

**De 14:00 a 14:30 h**  
**Debate de las Jornadas.**  
 Clausura y entrega de diplomas.

# VII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2017

Una edición más, desde el Grupo Analiza Calidad creamos puntos de encuentro donde difundir el conocimiento y los avances en Calidad y Seguridad Alimentaria ayudando a aportar valor, claridad y experiencia a las entidades tanto públicas como privadas en torno a temas tan interesantes como: certificación IFS, BRC, nuevas normas de calidad, métodos analíticos, Food fraud, trazabilidad, control de laboratorios, gestión de alérgenos, acreditación de la cadena alimentaria, exportaciones, vida útil... y muchos más

Este año, nuestro eslogan, "¿Cómo sabes lo que consumes?", pretende poner de manifiesto el enorme esfuerzo que hace el sector agroalimentario para ofrecer a los consumidores productos cada vez más seguros y de calidad.



ORGANIZA



INFORMACIÓN

Más información, inscripciones y consultas:  
 marketing@analizacalidad.com – 947 041 479  
 Inscripción ordinaria: 60 €/jornada  
 Clientes del Grupo Analiza Calidad: 30 €/jornada  
 Estudiantes, desempleados, asociados a ACTA CL, SESAL, ALCYTA, ACOFESAL y colegiados del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, del Colegio de Biólogos de Cataluña, del Colegio Oficial de Farmacéuticos de A Coruña, del Colegio Oficial de Veterinarios de Lugo y del Colegio Oficial de Biólogos de Galicia: 40€/jornada  
 www.auditarcalidadconsultores.com  
 www.analizacalidad.com

COLABORAN



PATROCINAN



# VII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2017

**Madrid 28 de septiembre**  
**Barcelona 19 de octubre**  
**Valencia 9 de noviembre**  
**Santiago de Compostela 30 de noviembre**  
**Burgos 14 de diciembre**

¿Cómo sabes lo que consumes?

