

XII Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria Grupo Analiza Calidad. Barcelona 22 de Septiembre de 2022 "Seguridad en la Industria"



Auditar Calidad Consultores empresa del Grupo Analiza Calidad siguiendo con su fiel compromiso de formación y asesoramiento en todo lo relacionado con la Seguridad Alimentaria, organizó el jueves 22 de Septiembre en el **Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona**, la primera de las cinco jornadas que el Grupo organiza en diferentes ciudades de la geografía española.

La jornada contó con la participación de más de 100 inscritos de forma presencial y virtual y con el patrocinio de **MicroPlanet Laboratorios y Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings**. Se trataron diversos temas de interés agroalimentario como el control de **proveedores, recubrimientos alimentarios, nueva versión BRCGS, análisis microbiológicos, validación** de tratamientos térmicos, **bienestar animal, micotoxinas, alimentos plant base** frente a los **originales**.



La jornada, que transcurrió en torno al eje temático "Seguridad en la Industria" fue **presentada por Luis M^a Gallego**, Director General del **Grupo Analiza Calidad**, quien abordó las nuevas exigencias a las que se enfrenta la industria alimentaria. A raíz de la constante actualización de reglamentos y comunicaciones por parte la Comisión Europea, y de los referenciales de calidad. Además trató los nuevos requisitos que exige el consumidor actual que cada vez está más concienciado y es más ético, como son el empleo de tecnologías más sostenibles y formulaciones veganas.





Antonio Francés, CEO en **Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings**, nos describió las innovadoras **soluciones FoodGrade** para superficies en contacto directo e indirecto con alimentos, y en la eficacia antimicrobiana **BioFilmStop**, contra bacterias, hongos y virus.

Finalizó la ponencia resaltando el nuevo proyecto que realizan desde Fakolith para reducir de la huella de carbono en los recubrimientos alimentarios a través de recubrimientos **Bio-Hybrid Food Contact Coatings**.

Acto seguido intervino **Lola Fernández**, técnico de Seguridad alimentaria en **Clece**, quien destacó los requisitos que se exigen para el **control de proveedores** (coste, logística, especificaciones y calidad del producto, criterios específicos de sostenibilidad). Señaló que si se pudiera trabajar con proveedores avalados por certificaciones como IFS, BRC... se tendría la certeza de que se garantiza la inocuidad de los alimentos que les sirven. Abrió el debate lanzando la siguiente pregunta ¿Pero un proveedor local que no dispone de la capacidad para poder acreditarse, cómo nos aseguramos? Ya que **cada día** se debe cumplir con los **criterios de proximidad y producto ecológico**.



Eva Nuñez, responsable de desarrollo agroalimentario en **KPI Agroalimentaria**, nos acercó a la **gestión del bienestar animal** a lo largo de toda la cadena.

Explicó las novedades en materia del bienestar animal desde explotación, transporte y centros de sacrificio. Además trató aspectos sobre el modelo integral de producción responsable, el papel de la cultura segura, la digitalización del sistema de autocontrol. Para finalmente mostrar las diferentes certificaciones que ponen el valor el bienestar animal de los animales.



La problemática de las micotoxinas: sus vías de control y detoxificación, fue el tema abordado por M^a Elena Guynot, técnico de I+D en **Adiveter**. Elena nos demostró que el muestreo sigue siendo el mayor desafío en el análisis de micotoxinas.

Diversos estudios demuestran que el análisis de biomarcadores de micotoxinas es una herramienta prometedora. Para terminar resaltó que el **problema está aún lejos de estar resuelto**, por lo que sigue siendo indispensable la inversión de recursos privados y públicos, para su control.



Desde **MicroPlanet Laboratorios** contamos con la participación de **Jessica Pernia**, especialista de producto, quien nos introdujo en la **evolución de los análisis microbiológicos tradicionales** desde Pasteur hasta la actualidad.

Los **métodos automatizados**, se encuentran basados en los principios de la microbiología y permiten reducir los tiempos. Siendo los más utilizados los **laminocultivos** y los **Swabs** en control de higiene de superficies. Seguimos con la **citometría**, que hace el recuento de células viables, y técnicas como la **turbidimetría, impedancia, colorimetría, bioluminiscencia...** Además de contar con **métodos de confirmación** que permiten identificar el microorganismo que están afectando el lote, como la técnica Elisa, PCR, la secuenciación....

Marcos Arancón, Director de Operaciones de Consultoría en **Auditar Calidad Consultores**, explicó detalladamente los principales cambios que ha inducido nueva versión de BRCGS.

La **entrada en vigor e inicio de las auditorías** bajo la nueva versión está programada para **febrero de 2023**. Una de las **novedades** a destacar de BRCGS v9 es la ampliación de opciones de auditoría disponibles, incluyendo un programa de **auditoría anunciada combinada**. La **cultura** de seguridad alimentaria gana **mayor peso**, se incorporan 5 nuevos requisitos específicos en **equipos**, y se modifica la sección 2.12 incluyendo la **validación del plan APPCC**.





Guillermo de Scals, Jose Vilella y Pedro Simón de SciFood Studios abordaron un tema de especial interés como es la **validación tratamientos térmicos** con el objetivo de fomentar la calidad y seguridad alimentaria. Para ello, presentaron las herramientas **AppertFlow y LabNotes**. Appert Flow es la aplicación de la suite SciFood Studio destinada a la validación, vigilancia, verificación, optimización, trazabilidad y control de auditoría del procesamiento de alimentos líquidos mediante pasteurización en continuo. Mientras que **LabNotes** es una herramienta práctica de registro de información analítica: fisicoquímica, microbiológica y sensorial, sobre todos los alimentos en todos sus estados de elaboración durante su tránsito por la fábrica.

M^a Teresa Veciana, Profesora titular en la **Universidad de Barcelona**. Abordó un tema de actualidad como es el **estudio comparativo de los productos elaborados a base de ingredientes vegetales** con mayor presencia en el nuestro mercado **y su referentes de origen cárnico**. Los resultados de este trabajo muestran que, aunque algunos de estos productos presentan una composición nutricional semejante a la de los productos de origen cárnico que pretenden reemplazar, la gran variabilidad de formulaciones empleadas no permite considerarlos sustitutos nutricionalmente semejantes a la de sus equivalentes cárnicos.



Concluida la primera cita en **Barcelona** de las **XII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2022**, sólo queda agradecer a todos los asistentes su interés por esta nueva edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y los patrocinadores **MicroPlanet Laboratorios y Fakolith Food Contact & Hygienic Coatings** por hacerlo posible.



Os esperamos en las próximas Jornadas en **Madrid (20 octubre), Oviedo (3 Noviembre), Vigo (17 noviembre), y Zamora (1 diciembre)**.