

12ª REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Panorámica de Antequera

SEGURIDAD ALIMENTARIA: COMPARTIR NUEVAS PROPUESTAS PARA VIEJOS RETOS

Antequera

27 y 28 de octubre de 2016

www.sesal.org

Seguridad Alimentaria: Compartir viejas propuestas para nuevos retos

Antequera
27 y 28 de octubre de 2016

Estimados amigos,

De nuevo es un placer convocaros a la Reunión Anual de SESAL, en esta ya 12ª edición, bajo el lema **SEGURIDAD ALIMENTARIA: COMPARTIR NUEVAS PROPUESTAS PARA VIEJOS RETOS**. El lugar escogido esta vez es Antequera "El corazón de Andalucía".

Antequera es un paraje espléndido para poder disfrutar de su tradición culinaria y de sus paisajes, especialmente del conjunto de dólmenes que visitaremos que es el más grande de Europa y además el Ayuntamiento lo ha presentado como Paisaje Candidato a Patrimonio Mundial.

Os esperamos en Antequera.

Cristina Díez
Presidenta de SESAL

PROGRAMA

JUEVES 27 DE OCTUBRE

- 08:00 – 09:00 Acreditación
- 09:00 – 10:00 **Workshop: Perspectivas de los diferentes actores implicados en la gestión de alérgenos.** Casos prácticos del control de alérgenos.
Modera: [Catherine Vidal](#). Premiumlab
- 1. La población alérgica.** [Fernando Dalama](#). Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex
 - 2. La industria alimentaria.** [Cristina Rodríguez](#). Laboratorios Ordesa
 - 3. El sector de la restauración.** [Gabriela Brieba](#). Sanpani
 - 4. La administración.** [Carlos Ternero](#). Junta de Andalucía
 - 5. Los laboratorios de ensayos.** [Ana María Hernández](#). Premiumlab
 - 6. La universidad.** [Carmen Vidal](#). Universitat de Barcelona
- 10:00 – 11:00 Casos prácticos:
- **Nuevo planteamiento en la gestión de alérgenos en la industria: visión 360°.** [Daniel Sánchez-Patón](#). Calidad Pascual
 - **Vivir con alergias.** [Cristina Díez](#). Grupo Palacios
 - **Gestión de alérgenos: hacerlo bien puede no ser suficiente.** [Alberto Peiró](#). Mercadona
 - **Nuevas iniciativas y definición de límites en alérgenos, ¿hacia dónde vamos?** [Esteve Guerra](#). FoodLinker
- 11:00 – 11:15 Transfer. Salida desde el Museo

- 11:15 – 12:00 Visita instalaciones fábrica La Antequerana
- 12:00 – 13:30 Visita Dolmen de Menga y Dolmen de Viera
- 13:30 – 15:00 Almuerzo libre. No incluido en la inscripción
- 15:00 – 16:40 **Resumen y debate del Workshop. Exposición de los resultados debatidos en la sesión de la mañana.**
Modera: [Catherine Vidal](#). Premiumlab
- 16:40 – 17:00 **Retos en el Análisis de Alimentos ¿Existe el método perfecto para la detección de alérgenos?**
Ponente: [Juliana Roca](#). Bioser
- 17:00 – 18:30 Asamblea General de Socios SESAL
- 19:00 – 19:30 Recepción Ayuntamiento de Antequera
- 19:30 – 21:00 Visita panorámica a pie guiada por la ciudad
- 21:30 – 23:00 Cena en el Restaurante Arte Cocina. No incluida en la inscripción.

VIERNES, 28 OCTUBRE

- 08:00 – 09:00 Acreditación
- 09:00 – 09:30 Inauguración. Saludo de las autoridades
- 09:30 – 10:00 **Plan Nacional frente a resistencias antimicrobianas, gestión del riesgo desde los productos alimentarios.**
Modera: [Margarita Arboix](#). Universitat Autònoma de Barcelona
Ponente: [Cristina Muñoz](#). Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios
- 10:00 – 10:30 Pausa café
- 10:30 – 11:30 **Seguridad Alimentaria y Fraude.**
Modera: [Glòria Cugat](#). Inspecció i Control Agroalimentari. Generalitat de Catalunya
Ponentes: [Ramón Aparicio](#). Instituto de la Grasa CSIC. Sevilla
[Rafael Miracle](#). Nestlé
- 11:30 – 12:30 **Iniciativas en la lucha contra la obesidad.**
Modera: [Carmen Vidal](#). Universitat de Barcelona
Ponentes: [Josefa Ruiz](#). Junta de Andalucía
[Enrico Frabetti](#). FIAB
- 12:30 – 14:00 **Comunicaciones Orales**
Modera: [Daniel Giménez](#). Agència de Salut Pública de Catalunya
- 14:00 – 16:00 Almuerzo i fin de la Reunió

Seguridad Alimentaria: Compartir viejas propuestas para nuevos retos

Antequera
27 y 28 de octubre de 2016

LUGAR CELEBRACIÓN

Museo de la Ciudad de Antequera
Plaza del Coso Viejo s/n
29200 Antequera

INSCRIPCIONES

La inscripción incluye visita a la fábrica de mantecados, visita turística al Dolmen El Romeral y Dolmen de Menga, asistencia a las sesiones, documentación, servicio de cafés, almuerzo del viernes 28 de octubre.

La cena del jueves día 27 no está incluida en la inscripción.

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el **formulario online www.sesal.org** y realizar transferencia bancaria a la cuenta de "la Caixa" **ES92 2100 0781 4202 0018 7832**, indicando **nombre de la persona inscrita** y concepto **SESAL16**.

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

	Antes del 5 de octubre	Después del 5 de octubre
Socio SESAL	200€	230€
No socio y alta SESAL	230€	260€
No socio SESAL	260€	290€
Estudiantes y personas en paro*	50€	80€

*Agradeceríamos enviarnos documentación acreditativa.

21% IVA incluido

Todas las inscripciones serán confirmadas por la Secretaría Técnica a la recepción de su pago.

Fecha límite para formalizar la inscripción día **19 de octubre de 2016**

WORKSHOP

Ejercicio entre grupos de trabajo defendiendo una de las siguientes posturas:

1. La población alérgica
2. La industria alimentaria
3. El sector de la restauración
4. La administración
5. Los laboratorios de ensayos
6. La Universidad

Objetivo: analizar los diferentes puntos de vista de cada actor involucrado e intentar llegar a una entente.

Características:

- Se entregará un formulario donde cada asistente se apuntará a 3

grupos por orden de preferencia (máx. 10 personas por grupo).

- Cada grupo trabajará por separado bajo la tutela de un experto.
- Formarán parejas que debatirán para llegar a un acuerdo sobre las 5 necesidades/preocupaciones y luego lo transmitirán al resto del grupo, para ponerse de acuerdo y encontrar soluciones que plantearán para el debate de la tarde.

COMUNICACIONES CIENTÍFICAS

Aquellas personas interesadas en presentar una comunicación relacionada con la seguridad alimentaria deben enviar un resumen de la misma de máximo 300 palabras a través de la página web de SESAL www.sesal.org

Fecha límite de presentación de comunicaciones: **26 de septiembre de 2016**.

La comunicación deberá contener:

- Nombre de los autores
- Nombre del autor principal y presentador subrayado (deberá estar inscrito)
- Centro de trabajo de todos. No incluir títulos académicos
- Correo electrónico de contacto
- Breve introducción
- Objetivo del estudio
- Material y métodos
- Descripción de resultados
- Conclusiones relevantes

La resolución de la evaluación de las comunicaciones y la norma de presentación (tanto oral como póster) se notificará por correo electrónico al autor principal el **7 de octubre de 2016**.

Las comunicaciones aceptadas tendrán un 50% de descuento en el precio de la inscripción.

Las comunicaciones ganadoras tendrán la inscripción gratuita y serán presentadas oralmente.

ALOJAMIENTO

Las personas interesadas en reservar habitación, lo pueden hacer a través de la página web de SESAL www.sesal.org

Hotel Antequera****

Urbanización Santa Catalina s/n. Antequera

Individual	55€
Doble	68€

Desayuno e IVA incluidos.
<http://www.hotelantequera.com>

SECRETARÍA TÉCNICA

Support Serveis
Calvet 30 - 08021 Barcelona
T. 93 201 75 71 – M. 600 50 59 22
sesal@supportserveis.com
www.supportserveis.com

ORGANIZA



JUNTA DIRECTIVA Y COMITÉ CIENTÍFICO

Cristina Díez Fernández. Presidenta
Piedad Martín Olmedo. Vicepresidenta
Iñaki Larrea Ruiz de Larramendi. Secretario
Daniel Giménez Roig. Tesorero

Margarita Arboix Arzo. Vocal
Ricard Parés Casanova. Vocal
Carmen Vidal Carou. Vocal
José Manuel Yagüe Alameda. Vocal
Alberto Peiró Sendra. Vocal
Catherine Vidal Ortega. Vocal
Miquel Bonet Pocino. Vocal

12ª REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Seguridad Alimentaria: compartir nuevas propuestas para viejos retos

Antequera, 27 y 28 de octubre de 2016

www.sesal.org

ENTIDADES COLABORADORAS:



EMPRESAS COLABORADORAS:

