

15 años al frente de los retos presentes y futuros del sector

-
20 de febrero
Madrid'18



Organiza:

AECOC

15º Congreso AECOC Seguridad Alimentaria

La cadena alimentaria se enfrenta a grandes retos globales de presente y futuro. Partiendo de la necesidad de suministrar alimentos seguros y de calidad a una población mundial creciente, el escenario al que nos enfrentamos ha sumado en los últimos años nuevas variables: la salud a largo plazo, la desconfianza creciente de los consumidores, la utilización eficiente de los recursos o el impacto que la producción alimentaria tiene en nuestro entorno.

En el próximo Congreso de Seguridad Alimentaria y Calidad de AECOC abordaremos, de la mano de expertos de reconocido prestigio en sus respectivos campos, las estrategias que nos permitan avanzar en la mejora de la seguridad y calidad de nuestros alimentos, así como la sostenibilidad de nuestro sector.



¿Por qué asistir?

- La seguridad alimentaria requiere un entorno de colaboración entre sus interlocutores.
- Analizaremos las novedades técnicas y científicas en seguridad alimentaria.
- Podrá conocer las mejores experiencias en el sector.
- Participará en un foro de debate con las empresas y administraciones públicas.
- Trataremos los nuevos requisitos legislativos.



¿A quién va dirigido?

- **Empresas de la Industria y la Producción:**
Directores de las Áreas de Calidad, Seguridad Alimentaria, Innovación, Nutrición y Legal.
- **Empresas de Distribución y Horeca:**
Directores de las Áreas de Calidad y Responsables de la Seguridad Alimentaria.
- **Administraciones Públicas:**
Responsables de la Gestión de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.



Cuotas de inscripción

Precio socios de AECOC:
390€ + 21% IVA / persona

Precio a partir del 3º inscrito:
295€ + 21% IVA / persona

Precio no socios de AECOC:
585€ + 21% IVA / persona

Más información en:
eventos.aecoc.es/eventos/seguridadalimentaria



Colaboradores

ACES
Asociación de Cadenas
Españolas de Supermercados

ANGED

FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

ASEDAS
Asociación Española de Distribuidores,
Autoservicios y Supermercados

cooperativas
agro-alimentarias
España

MARCAS DE RESTAURACIÓN

AECOC agradece a las empresas del Comité de Seguridad Alimentaria y Calidad su labor en la realización de este congreso:

AHORRAMAS, AUCHAN RETAIL, GRUPO BIMBO, CAMPOFRÍO, COCA COLA, CONSUM S.COOP, DANONE, GRUPO DIA, EL CORTE INGLÉS, COMPASS GROUP SPAIN, GRUPO CARREFOUR, GRUPO EROSKI, GRUPO IFA, GRUPO LECHE PASCUAL, GRUPO PESCANOVA, MERCADONA, MIQUEL ALIMENTACIÓ, NESTLÉ ESPAÑA, GRUPO LACTALIS, PEPSICO IBERIA, DEOLEO, UNILEVER ESPAÑA, NOEL ALIMENTARIA, LIDL SUPERMERCADOS, GRUPO VIPS



Sede

Hotel Novotel Madrid Center

Calle de O'Donnell, 53
28009. Madrid.



Contacte con nosotros

Ronda General Mitre, 10
08017, Barcelona
T. 93 252 39 00
eventos@aecoc.es
eventos.aecoc.es/eventos/seguridadalimentaria

Programa

Martes 20 de febrero

09.30h Café de Bienvenida y acreditaciones

10.00h Inicio de la jornada

Inauguración

Nuevas estrategias para una alimentación más saludable

Las enfermedades no transmisibles vinculadas a la alimentación siguen aumentando en Europa, situando actualmente esta cuestión como un problema muy serio de salud pública, tanto para Administraciones como para empresas y consumidores. Por ello es necesario y determinante el impulso y aplicación de diferentes políticas y abordajes desde muchos ámbitos de la sociedad, junto al compromiso tanto del sector público como del privado.

M^a Ángeles Dal Re Saavedra
Vocal Asesora. Coordinadora de la Estrategia NAOS - AECOSAN

Pausa Café

Patrocinado por: **premiumlab**

Anisakis, un riesgo desde el mar al plato

A pesar de los esfuerzos realizados en el sector, los parásitos como Anisakis continúan representando un riesgo para la salud humana. El proyecto PARASITE, basado en las necesidades identificadas por la EFSA, actualiza el conocimiento en torno a Anisakis, desde los caladeros a la mesa del consumidor, aportando propuestas de intervención que permitan abordar este problema complejo.

Angel F. González
Vicedirector Instituto de Investigaciones Marinas, CSIC

Contaminantes ambientales en la cadena alimentaria a la luz del cambio climático

Ponencia patrocinada por: **Phytocontrol**
Laboratorio de análisis

En las últimas décadas la actividad humana ha generado un gran impacto en el medio ambiente, generando contaminantes químicos a los que estamos expuestos a través de la dieta. ¿Cuál es la situación actual en torno a estos peligros? ¿Cómo afectará el cambio climático, y las políticas relacionadas, a la presencia de estos contaminantes ambientales? ¿Cuáles son las tendencias de presente y futuro en relación a contaminantes químicos en la cadena alimentaria?

Martin D. Rose
Miembro del panel de expertos, EFSA - CONTAM

La evolución de los sistemas de seguridad alimentaria: del análisis de peligros a la gestión del riesgo

Ponencia patrocinada por: **DNV-GL**

Desde la implantación del sistema APPCC, la presencia de patógenos en la cadena alimentaria se ha ido reduciendo, pero sigue siendo una de las principales causas de alerta alimentaria en Europa. Los sistemas de seguridad alimentaria, construidos sobre el análisis de peligros como herramienta básica, deben evolucionar hacia una mejor gestión del riesgo para no perder de vista la realidad sobre la presencia de patógenos y el riesgo latente que suponen.

José Juan Rodríguez
Doctor en Veterinaria, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA

Almuerzo

Patrocinado por: **premiumlab**

Las opiniones expresadas por los ponentes y participantes en el evento son propias y de la exclusiva responsabilidad de quienes las realicen y no constituyen ni pretenden constituir el reflejo de la opinión de AECOC ni de sus miembros. Programa sujeto a posibles cambios ajenos a la organización.

Ciencias ómicas en el sector alimentario

En los últimos años la biotecnología alimentaria ha experimentado un avance extraordinario. Las ciencias ómicas son una herramienta de gran valor para nuestro sector en múltiples ámbitos, no solo en materia de nutrición personalizada a través de la Nutrigenómica, sino también como herramienta para la seguridad alimentaria, la detección de alérgenos, la prevención del fraude o el aporte de valor al consumidor a través de la diferenciación del producto.

Javier Gamboa
Director Científico y Fundador, BIOGENETICS

Pedagogía en la información, clave para la percepción del consumidor

Pese a que hoy disponemos de unos niveles de seguridad alimentaria muy altos, a menudo la seguridad percibida por parte del consumidor no corresponde con la realidad. Sin duda, la comunicación tiene un papel importante que jugar, reforzando la colaboración entre los distintos actores implicados y trabajando la pedagogía más allá de la simple información como clave para revertir cualquier escenario de desconfianza.

Loreto Rubio
CEO SINERGIA VALUE, LIDERAZGO Y TRANSFORMACIÓN COLABORATIVA

10 billion people for dinner

Se estima que la población mundial alcanzará los 10.000 millones de personas en el año 2050. Frente a este escenario, las políticas alimentarias deberán garantizar una producción suficiente de alimentos en un entorno ambientalmente cada vez más desfavorable. La revisión de ciertas políticas alimentarias, sumado a la investigación e inversión en este ámbito, deben contribuir a mejorar la sostenibilidad de nuestro sector, produciendo más alimentos con menos recursos. ¿Estamos preparados?

Nina Fedoroff
Senior Science Adviser, OFW LAW, WASHINGTON DC

17.45h Fin de la jornada