

# Semana de la Inocuidad de los Alimentos 2018

4-8 Junio

Food Safety Week 2018



 @fedalcyta

 [www.fedalcyta.org](http://www.fedalcyta.org)

ORGANIZAN:

PARTICIPAN:





# Semana de la Inocuidad de los Alimentos 2018

4-8 Junio

Food Safety Week 2018

## Programa preliminar

### 4 de Junio

9:30 h - Vídeo Presentación de Fedalcyta

11.00 h - *“Una mayor seguridad al consumidor gracias al Control Oficial en la Producción Primaria Agrícola”*

Andrés Hermida Trastoy. Director General CETAL - Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo.  
Ponencia invitada de ALTAGA-Asoc. de Titulados y Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Galicia.

### 5 de Junio

11.00 h - *“Patógenos y gestión de la seguridad Alimentaria en la industria”*

Gloria Sánchez Moragas. IATA-CSIC, Instituto de Agroquímica y Tecnología de alimentos.  
Giuseppe Meca. Dpto Medicina Preventiva, Toxicología y Salud Pública. Universidad de Valencia  
Ponencia invitada de AVECTA -Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

15.00 h - *“Un Laboratorio de alimentos en la palma de la mano. Miniaturización, portabilidad y abaratamiento del control de alimentos”*

Marta Prado. Investigadora principal del grupo decalidad y seguridad alimentaria. Laboratorio Ibérico Internacional de Nanotecnología (INL).  
Ponencia invitada de ALTAGA-Asoc. de Titulados y Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Galicia.

### 6 de Junio

11.00 h - *“La inocuidad alimentaria y el packaging”*

Pilar Faustino. Socia Consultora en SEGAL Food Safety.  
Ponencia invitada de ATECTA-Aragón - Asociación de Titulados y Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

15.00 h - *“Inocuidad de los alimentos desde la gestión en la industria alimentaria”*

Oliver Serrano Gutiérrez. Director de Calidad e Innovación en San Isidro, S.C.C-LM | Bodegas Latúe.  
Ponencia invitada de ACTAE - Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi.

### 7 de Junio

15.00 h - Online presentation- *“Education and training on Food Safety: the role of the ISEKI-Food Association” (English). Link to webinar: <https://goo.gl/nVyjg6>*

Dr. Gerhard Schleining. Assistant Professor. Department of Food Sciences and Technology. BOKU-University of Natural Resources and Life Sciences. Vienna.  
Secretary General of ISEKI Food Association.



Código Qr

### 8 de Junio

15.00 h - *“La Gestión de la Calidad y la seguridad alimentaria bajo los Esquemas de certificación BRC, IFS FOOD, FSSC 22000 y UNE EN ISO 22000:2005”*

Andrés Carlos Sánchez García. Consultor y Auditor de Sistemas Normativos. Director de SAGA CONSULTORES.

Ponencia invitada de ACYTAEX - Asociación de Licenciados y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Extremadura.

ORGANIZAN:



PARTICIPAN:

