



1^{er}
el

Congreso Internacional Seguridad Alimentaria

ACOFESAL

Madrid **28 y 29** junio

LUGAR

Facultad de Medicina
Universidad Complutense de Madrid

CONTACTO

congreso2012@acofesal.org
<http://congresoacofesal.org>

ORGANIZA



ACOFESAL
Asociación de Coordinación y Formación
de Expertos en Seguridad Alimentaria
C/ Pinar Negro, 1 - 7D - 28010 Madrid
Tel: 91 136 07



COLABORAN



ÍNDICE

- 1) Introducción
- 2) Comités
- 3) Medios de difusión
 - a. Revistas
 - b. Web
 - c. Linkelin
 - d. Otras asociaciones
 - e. Servicios postales
 - f. Servicios e-mail
 - g. Boletines
- 4) Planificación
- 5) Patrocinadores
- 6) Organismos colaboradores
- 7) Asistentes
- 8) Mesas monográficas
- 9) Posters
- 10) Conclusiones de las mesas redondas
- 11) Conclusiones de los asistentes
- 12) Conclusiones de Acofesal

INFORME FINAL

Primer Congreso Internacional Seguridad Alimentaria
Acofesal 2012



Luis M^a Gallego Brogeras
Presidente ACOFESAL

1.INTRODUCCIÓN

La **Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria** (ACOFESAL, www.acofesal.org), tiene previsto realizar cada año un encuentro entre todas las entidades y agentes intervinientes en el **Sector de la Seguridad Alimentaria**, para ejercer de centro de confluencia en el conocimiento de las actividades más relevantes en su sector.

Con ello, pretendemos intensificar nuestros esfuerzos en materia de **Seguridad Alimentaria** y ejercer de Centro de confluencia del conocimiento científico y tecnológico de todos los agentes intervinientes en temas relacionados con la **Seguridad Alimentaria**, con la finalidad de conservar la salud de los consumidores.

Organización

En todo momento ejercerá la organización del evento la propia Asociación y contando con colaboradores directos e indirectos para la misma.

El modelo elegido es tipo **Congreso**, donde se puedan exponer trabajos, proyectos científicos, etc., relacionados con la Seguridad alimentaria y con un Premio especial al mejor trabajo.

Todos los trabajos serán difundidos por diferentes medios y haciendo en todo momento referencias a los redactores de los trabajos.

En general el Congreso ha servido para demostrar que nuestro País está vivo, que tenemos ganas, que tenemos ilusión y sobre todo que en Seguridad Alimentaria existe un Grupo Fuerte, Nutrido, con grandes conocimientos, dispuesto a dar batalla por mejorar la Inocuidad y Salubridad de los alimentos.

El Congreso ha sido un éxito a todas luces, estamos muy orgullosos de vuestra participación en el mismo y os quiero hacer llegar desde la Organización del congreso y desde la Junta Directiva de la Asociación (ACOFESAL, www.acofesal.org) nuestro agradecimiento por vuestro apoyo

Os animo a seguir participando en la red del Congreso Seguridad Alimentaria ACOFESAL, generada en LinkedIn y seguir la evolución de la Organización del próximo que será, como ya os anuncié, **Segundo Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2013, en Junio de 2013 en Madrid.**

Este año el modelo elegido ha sido realizar sesiones plenarias con la idea de focalizar nuestros Esfuerzos hacia:

- 1.- Requisitos de la industria Alimentaria
- 2.- Nuevos desarrollos en Investigación e Innovación
- 3.- Retos del Consumidor en Seguridad Alimentaria

2.COMITÉS Comité Organizador

Presidente Comité

D. Luis M^a Gallego Brogeras

Acofesal

Presidente Acofesal

Vocales Comité

D. Manuel Ángel Amaro López

Catedrático de Universidad, Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos,
Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.

D. Pedro Antonio Balanza Vicente

Técnico de Salud Pública

Consejería de Sanidad y política Social

Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

D. Ramón Berto Navarro

Director Técnico

Betelgeux (Gandia-Valencia)

Dña. Amaia de Ariño

Responsable del área de Evaluación de Riesgos

Elika-Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria

Dña. Carmen de Vega Castaño

PDI del Área de Nutrición y Bromatología

Dpto. Farmacia y Ciencia de los Alimentos.

Facultad de Farmacia. Universidad del País Vasco

Dña. Ana M^a Díez Maté

Profesora Titular

Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Burgos

Dña. M^a Concepción Domínguez Fernández

Jefa de Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial

Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad

Junta de Castilla y León (Valladolid)

D. Javier García González

Jefe de Protección de la Salud y Evaluación de Riesgos

Dpto.de Sanidad del Gobierno Vasco

Dña. Teresa García Lacarra

Profesor Titular

Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid

Dña. María José González

Profesora de Investigación

Dpto. Análisis Instrumental y Química Ambiental General

Instituto de Química Orgánica General

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Madrid)

Dña. Elisa Gredilla

Jefa del departamento agroalimentario

Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) (Madrid)

D. Blas Marsilla de Pascual

Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis

Consejería de Sanidad y política Social

Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

D. Oriol Rizo Quesada

Laboratorios Echevarne

Jefe de la Unidad Agroalimentaria

Laboratorio de Análisis Dr. F. Echevarne (Barcelona)

D. Celso Vázquez

Acofesal

Secretario Organización Acofesal

D. José Angel Viñuela

Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria- Xestión da Saúde Pública
Consellería de Sanidade. Xunta de Galicia

Comité Científico

Presidenta Comité

Dña. Montaña Cámara Hurtado

Profesora Titular
Dpto. Nutrición y Bromatología II. Bromatología
Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

Vocales Comité

D. Francisco Arranz del Rey

Técnico Superior de Sanidad Exterior.
Subdirección General de Sanidad Exterior
Ministerio de Sanidad y Consumo (Madrid)

D. Juan José Badiola Díez

Catedrático de la Universidad de Zaragoza
Presidente de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria. (Zaragoza)

D. Ramón Barrio-Diez Caballero

Catedrático de Universidad
Departamento de Química Analítica
Facultad de Farmacia. Universidad del País Vasco. (Vitoria)

D. Alfonso V. Carrascosa Santiago

Científico del Grupo de Microbiología y Biotatálisis de Alimentos (MICROBIO)
Departamento de Biotecnología y Microbiología de los Alimentos
I. de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL (UAM-CSIC)
Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Madrid)

D. Jordi Carulla i Paüls

Coordinador dels CIFO
Servei d'Ocupació de Catalunya

D. Santiago de Castro Alfageme

Técnico Consejería de Sanidad
Veterinario Oficial de Salud Pública
Junta de Castilla y León (Valladolid)

D. Carlos Celaya Carrillo

Jefe del Servicio de Programas de Vigilancia y Control
Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria
Comunidad de Madrid

D. José Damián Rodríguez

Coordinador de Calidad y Seguridad Alimentaria
Nutreco - Madrid

D. José M^a Fernández

Director Innofood by Neuron. Granada

Dr. Juan Julián García Gómez

Vocal Asesor de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

D. Ángel Gil Izquierdo

Científico titular
Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura – CEBAS/CSIC . Murcia

Dña. Ana M^a González Paramás

Profesor Titular
Dpto. Química Analítica Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia. Universidad de Salamanca

Dña. Marta Hugas

Head of Biological Hazards Unit
Risk Assessment and Scientific Assistance Directorate
European Food Safety Authority – EFSA, Italia

Dra. Manuela Jodral.

Catedrática de Universidad.

Departamento de Bromatología y Tecnología de Alimentos.
Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba

Dña. Rosario Martín de Santos

Catedrática de Nutrición y Bromatología

Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid

Dña. Roser Masanès Solé

Licenciada en Biología y Cap d'Innovació i recursos del CIFO (Centres d'Innovació i Formació Ocupacional) de Salt
Servei d'Ocupació de Catalunya. Departament d'empresa i ocupació. GENERALITAT DE CATALUNYA.

Dña. Teresa Mora Ventura.

Catedrática de Universidad.

Facultad de Veterinaria. Universidad de Barcelona.

Dña. Carmen T. Morales Cuenca

Directora

Laboratorio Agroalimentario y de Sanidad Animal
Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

D. Andrés Otero Carballeido

Catedrático de Universidad

Facultad de Veterinaria. Universidad de León

D. Gaspar Ros Berruezo

Catedrático de Nutrición y Bromatología.

Vicerrector de Relaciones Internacionales y de Investigación
Universidad de Murcia

D. Jordi Rovira

Vicerrector de Investigación

Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Burgos

Dña. Salud Serrano Jiménez

Profesora Contratada Doctora. Área de Nutrición y Bromatología

Departamento de Bromatología y Tecnología de Alimentos.

Facultad de Veterinaria, Universidad de Córdoba

Dña. Dolores Tenorio Sanz.

Profesor Titular de Universidad.

Directora del Departamento de Nutrición y Bromatología II
Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

Comité de Honor

Presidenta Comité

Excm. Sra. Ana Mato

Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad

Vocales

Ilmo. D. Agustín Álvarez Nogal

Director General de Salud Pública

Consejería de Sanidad

Junta de Castilla y León

D. José M^a Áyense Ambrosi

Director Centro Nacional de Tecnología Alimentaria.

Comunidad de Navarra

Dña. Amaia Barrena Tellería

Directora de Innovación e Industrias Alimentarias

Dpto. de Agricultura y Pesca

Gobierno Vasco

Excmo. Sr. Rafael Bengoa Rentería,

Consejero de Sanidad y Consumo

Excma. Sra. Dña. Silvia Clemente Muncio

Consejera de Agricultura y Ganadería
Junta de Castilla y León

Dña. Gloria Cugat Pujol

Directora del Area de planificación y auditoria
Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
Generalitat de Catalunya

Ilmo. Sr. D. Francisco José García Ruiz

Director General de Salud Pública
Consejería de Sanidad y Política Social
Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

D. Juan Ramón Hidalgo

Presidente de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (SESAL)

Dª. Paloma Martín Martín

Directora General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad
Comunidad de Madrid

D. Manuel Núñez Gutiérrez

Director INIA.
Ministerio de Ciencia e Innovación

Ilma. Sra. Mª Dolores Rubio y Leonart

Directora General de Salud Pública, Drogodependencias y Consumo
Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales
Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

3.MEDIOS DE DIFUSIÓN

a. Revista “Alimentaria”

monográfico seguridad y calidad
Abril | 432
Alimentaria | 2012

La inocuidad de los alimentos es una cuestión fundamental de salud pública para todos los países, tal y como asegura la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Las enfermedades transmitidas por alimentos, como consecuencia de patógenos microbianos, bacterianos y contaminantes químicos, representan graves amenazas para la salud de miles de millones de personas. En los últimos decenios, se han documentado en todos los continentes graves brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que demuestra su importancia desde el punto de vista social y de la salud pública. Los problemas más preocupantes relacionados con la seguridad de los alimentos, según la FAO, son la propagación de los riesgos microbiológicos (letra-efecto, bacterias como *Salmonella* o *Escherichia coli*), los contaminantes químicos de los alimentos; la evolución de nuevas tecnologías alimentarias (como los alimentos genéticamente modificados); y la creación, en la mayoría de los países, de sistemas sólidos que venen por la inocuidad de los alimentos y garantizan la seguridad de la cadena alimentaria. La integración y concentración de los sectores alimentarios y la globalización del comercio de alimentos están cambiando las pautas de la producción y distribución de alimentos. Los productos destinados a la alimentación humana y animal llegan hasta lugares mucho más distantes que en el pasado, por lo que hay que extremar, aún más, las precauciones. Los programas de inocuidad de los alimentos se centran cada vez más en el enfoque "de la granja a la mesa", como medio eficaz de reducir los peligros transmitidos por los alimentos. Esta concepción holística del control de los riesgos relacionados con los alimentos obliga a considerar todos los pasos de la cadena, desde la materia prima hasta el consumo. Es preciso que los alimentos sean seguros y estén correctamente etiquetados, teniendo en cuenta su diversidad y que en muchos casos, se trata de productos tradicionales. Al mismo tiempo, se debe garantizar el funcionamiento efectivo del mercado interior. Para ello, la Unión Europea ha desarrollado un amplio conjunto de normas sobre seguridad alimentaria, sometidas a continua revisión y adaptadas en función de los acontecimientos que se suceden. Esta normativa se basa en el análisis de riesgos, dentro de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), de la que hablémos más adelante, presta un apoyo fundamental a los trabajos de las instituciones europeas para la protección de los consumidores, al proporcionar un asesoramiento científico independiente sobre los riesgos ya conocidos o de reciente aparición. Tal y como recogen fuentes de la Comisión Europea, "el principio rector de la política de seguridad alimentaria de la UE consiste en aplicar un planteamiento integrado desde la granja a la mesa, que abarque todos los sectores de la cadena alimentaria, incluida la producción de plantas, la sanidad vegetal y animal, el bienestar de los animales, la producción primaria, la transformación alimentaria y el almacenamiento, transporte, venta, importación y exportación. Este planteamiento amplio e integrado, en el que se definen claramente las responsabilidades de los operadores de alimentos y piensos y de las autoridades competentes, representa una política alimentaria más coherente, eficaz y dinámica". Los controles de seguridad, sistemas y legislación alimentaria se han puesto en marcha en toda la UE con el objetivo de controlar tanto los riesgos microbiológicos como químicos en la cadena de producción y, por tanto, minimizar el riesgo para la salud de los consumidores. La estrategia integral de seguridad alimentaria garantiza que la trazabilidad de los alimentos quede establecida en en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Tal y como recogen fuentes de Eufic, el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación, es el requisito se basa en un enfoque de "un paso atrás y un paso adelante", que implica que los agentes de empresas alimentarias tienen en marcha

1er Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL
LUGAR: Facultad de Medicina, Universidad Complutense de Madrid
CONTACTO: congreso2012@acofesal.org
http://congreso.acofesal.org
Madrid 28 y 29 junio.
ORGANIZA: ACOFESAL (Asociación de Consumidores y Productores de España en Seguridad Alimentaria)
C/ Pedro Páez, 1, 7D, 28014 Madrid
Tel: +34 91 381 907

28

Logos: HANNA, OXOHD, NGENASA, Thermo SCIENTIFIC, alimentaria, HANNA, OXOHD, NGENASA, Thermo SCIENTIFIC

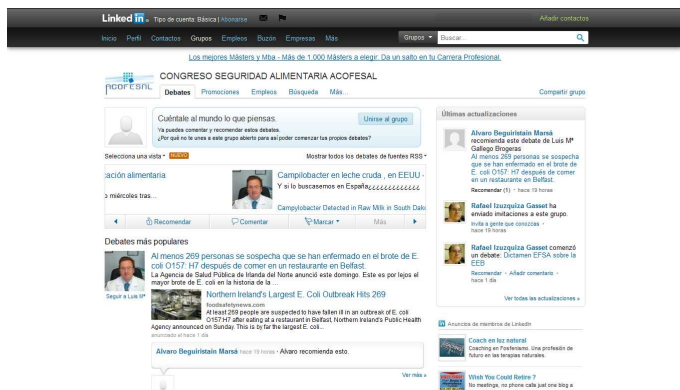
Publicidad en diferentes ediciones mensuales de la revista

b. Web



Página Web en la cual aparece toda la información sobre el Congreso, datos de interés y noticias relacionadas con este. En ella están colgadas las estadísticas de la Primera edición del Congreso y el Libro resumen.

c. Linkedin



Red en la que se actualizan noticias relacionadas con el congreso y se abren debates de interés relacionados con la Seguridad Alimentaria.

d. Otras asociaciones

Otras organizaciones que colaboran en el Congreso son la **Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (SESAL)**, **ACTA**, **Asociación de Químicos**, **Colegios Veterinarios**, **Colegios de Biólogos**, **Asociación de Veterinarios municipales**, etc.

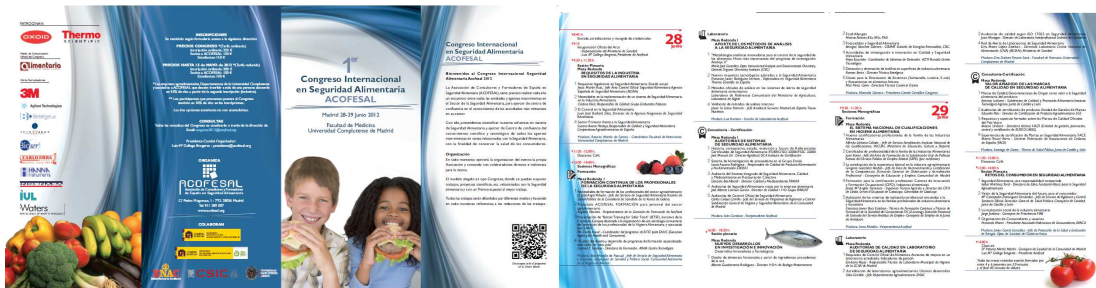
e. Servicios Postales

Se enviaron cartas informando del Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria de Acofesal a 5000 empresas del sector de la alimentación de España, a 1000 Laboratorio, y a 500 Consultorías de Seguridad Alimentaria con el fin de promover el congreso en todo el sector.

f. Servicios de e-mail

Se enviaron correos electrónicos con el boletín informativo del Congreso a empresas, laboratorios, consultorías de seguridad alimentaria. Se estima que se enviaron a mas de 10.000 Correos electrónicos de todo tipo de empresas, centros tecnológicos, universidades, Centros oficiales, Centros de investigación, Laboratorios públicos y privados, centros de formación de higiene, etc. Estos envíos fueron a entidades de toda Europa, e Iberoamérica. Este medio además de económico es muy útil ya que hoy en día prácticamente todas las empresas que quieran estar al día tienen una cuenta de correo electrónico la cual actualizan día a día.

g. Boletines



Se realizó un mailing con el Boletín Informativo de ACOFESAL a empresas del sector y a las relacionadas con ACOFESAL, laboratorios y Consultorías de Seguridad Alimentaria.

h. Colegios profesionales

Al congreso acudieron y se les remitió información al Colegio de Veterinarios, de Químicos, Biólogos de varias provincias Españolas, Ingenieros Agrónomos de Chile, Asociaciones profesionales del Sector de las Seguridad alimentaria, etc,

4. PROGRAMA

DIA 1:

Horario:

8:45 –Entrada, acreditaciones y recogida de credenciales

9:15- Inauguración Oficial del acto

Representante del Ministerio de Sanidad

Luis Mª Gallego Brogeras

Presidente de Acofesal

9:30-11:30

Sesión plenaria.

MESA REDONDA “REQUISITOS DE LA INDUSTRIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA”

1.- Requisitos legislativos en Seguridad Alimentaria. Estado actual

Jesús Martín Ruiz

Jefe área control oficial seguridad alimentaria

Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN)

2.- Necesidades en la implementación de un sistema de Seguridad Alimentaria en la industria alimentaria

Cristina Díez

Responsable de calidad

Grupo Embutidos Palacios

3.- El Control en la Seguridad Alimentaria

Juan José Badiola Díez

Director. Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria

4.- Sector Primario frente a la Seguridad Alimentaria

Susana Rivera Pantoja

Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria

Cooperativas Agroalimentarias de España

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate

Modera:

Rosario Martín de Santos

Catedrática Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid

Descanso Café: 11:30-12:00

12:00 -14:00

Sesiones Monográficas

A Formación

Mesa Redonda 1. Formación continua de los profesionales de la Seguridad alimentaria

1.- Necesidades de formación de los profesionales del sector agroalimentario

D. José Angel Viñuela

Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria- Xestión da Saúde Pública

Consellería de Sanidade de la Xunta de Galicia

2.- Protocolo ACOFESAL FORMACION para personal del sector agroalimentario

Angeles Olivares

Representante de la comisión de formación. ACOFESAL

3.- Presentación de “Better Training for Safer Food” BTSF, iniciativa de la Comisión Europea destinada a la organización de una estrategia comunitaria de formación de los profesionales de la Higiene Alimentaria y ejecutada por EAHC

Mr Zoran Kovac

Coordinador del programa de BTSF para EAHC

Executive Agency for Health and Consumers

4.- El valor del diseño y desarrollo de programas de formación especializada: "new skills for new jobs"

Carmen T. Serrano

Directora de formación. AINIA Centro Tecnológico

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate

Modera:

Blas Marsilla de Pascual

Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis

Consejería de Sanidad y política Social. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

B Laboratorio

Mesa Redonda 1. Aporte de los métodos de análisis a la Seguridad Alimentaria

1.- "Metodologías analíticas innovadoras para el control de la seguridad de los alimentos. Hitos más importantes del programa de investigación Analsyc II".

María José González

Dpto. Instrumental Analysis and Environmental Chemistry.

General Organic Chemistry Institute (CSIC)

2.- Nuevos requisitos tecnológicos aplicados a la Seguridad Alimentaria.

Francisco Javier Rodríguez Serrano.

Especialista en Seguridad Alimentaria

Thermo Scientific en España

3. – Métodos oficiales de análisis en los sistemas de alerta de seguridad alimentaria comunitario

Laboratorio Nacional de Referencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Laboratorio de Algete

4.- Validación de métodos de análisis internos.

Javier la Llana Romero

Jefe Analytical Services MasterLab España

Trouw Nutrition

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate

Modera:

Luis Romero.

Sección de Laboratorios ACOFESAL

C Consultoría-Certificación

Mesa Redonda 1. Auditorías de sistemas de Seguridad Alimentaria.

1.- Historia, comparativa, estado, evolución y futuro de Referenciales Certificables de Seguridad Alimentaria: IFS/BRC/ISO 22000/FSSC 22000.

José Manuel Gil

Director Agrofood. OCA Instituto de Certificación

2.- Sistema de homologación de proveedores en el Grupo EROSKI

Laura Azuara Rodríguez

Responsable de Calidad de producto Alimentación y No Alimentación EROSKI

3.- Auditoría del Sistema Integrado de Seguridad Alimentaria, Calidad y Medioambiente en Restauración Colectiva.

Gonzalo Bas Alberdi

Director Calidad y Medioambiente TAMAR

4.- Auditorías de Seguridad Alimentaria vistas por la empresa alimentaria

José Alberto Larrauri García

Director de Calidad/ I+D

Grupo IPARLAT

5.- Auditorías de Control Oficial de Seguridad Alimentaria.

Carlos Celaya Carrillo

Jefe del Servicio de Programas de Vigilancia y Control

Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid

5 Ponentes con 15 minutos y al final 45 minutos de debate

Modera:

Iván Cortázar

Vicepresidente ACOFESAL

Horario de 16:00- 18:30

Sesión plenaria:

MESA REDONDA “NUEVOS DESARROLLOS EN INVESTIGACION E INNOVACION”

Desarrollos Científicos, Innovadores y tecnológicos

1.- Diseño de alimentos funcionales a partir de ingredientes procedentes de la uva

Alberto Guadarrama Rodríguez

Director I+D+i

Bodega Matarromera

2. - Food Allergies

Marcos Alcocer, BSc, MSc, PhD

Associate Professor in Nutritional Biochemistry

School of Biosciences. Division of Nutritional Sciences

University of Nottingham. United Kingdom

3.- Fotocatálisis y Seguridad alimentaria

Benigno Sánchez Cabrero

División de Energías Renovables

CIEMAT, CSIC.

4.- Actividades de investigación e innovación en calidad y seguridad alimentaria

Kepa Escuredo,

Coordinador de sistemas de detección

AZTI-Tecnalia Centro Tecnológico

5.- Detección y eliminación de biofilms en superficies de industria alimentaria.

Enrique Orihuel Iranzo.

Consejero Delegado de Betelgeux.

6.- Claves para la Eliminación de Entéricos (Salmonella, Listeria, E.coli), y fitosanitarios en alimentos frescos.

Mar Pérez Calvo

Directora Técnica

Cosemar Ozono.

6 Ponentes con 20 minutos y al final 30 minutos de debate

Modera:

Montaña Camara

Presidenta Comité Científico Congreso.

DIA 2:

9:30 -11:30 Sesiones Monográficas

A Formación

Mesa Redonda 2. El Sistema Nacional de Cualificaciones en Higiene Alimentaria

1.-Nuevas cualificaciones profesionales de la familia de las Industrias Alimentarias

Alfredo Liébana Collado.

Jefe de Servicio Acreditación.

Instituto Nacional de Cualificaciones (INCUAL). Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

2. Certificados de profesionalidad de la familia de las Industrias Alimentarias

Juan Bonet

Jefe del Área de Formación de la Subdirección Gral. de Políticas Activas del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) (por confirmar)

3.- “La acreditación de la experiencia laboral en la industria agroalimentaria”.

Gregorio González Roldán

Jefe de Área de Reconocimiento y Certificación de la Competencia

Dirección General de Ordenación y Acreditación Profesional-Consejería de Educación y Empleo-COMUNIDAD DE MADRID

4. Formación para la certificación profesional. Centros de Innovación y Formación Ocupacional (CIFO). Industrias alimenticias.

Josep M^a Anglès Farrerons

Ingeniero Técnico Agrícola y Director del CIFO de Lleida

Servei d'Ocupació de Catalunya

GENERALITAT DE CATALUNYA

5. Aplicación de los criterios de realización profesional vinculados a la Seguridad Alimentaria en las Familias Profesionales de industria alimentaria y hostelería

Francisco Javier Ruiz Esteban

Técnico de Formación Continua y Técnico de Formación de la Sociedad del Conocimiento TIC (E-Learnig)

Dirección Provincial de Granada del Servicio Andaluz de Empleo- Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía.

5 Ponentes con 15 minutos y al final 40 minutos de debate

Modera:

Inma Miralles

Vicepresidenta ACOFESAL

B Laboratorio

Mesa Redonda 2. Auditorías de calidad en laboratorios de Seguridad Alimentaria

1.- Requisitos de Control Oficial de Alimentos. Acciones de mejora en un laboratorio acreditado. Indicadores de gestión.

Emiliano Rojas.

Responsable técnico de laboratorio

Laboratorio Municipal de Higiene de la Comunidad de Madrid

2.- Acreditación de laboratorios agroalimentarios. Últimos desarrollos.

Elisa Gredilla

Jefa Departamento Agroalimentario

ENAC

3. – Auditorías de calidad según ISO 17025 en Seguridad Alimentaria.

Juan Moragas

Director de Laboratorio

Laboratorio interprofesional Lechero Cantabria

4.- Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria.

Dra. Maite López Esteban

Directora Laboratorio

Centro Nacional de Alimentación (CNA) (AESAN).Ministerio de Sanidad

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate

Modera:

Dolores Tenorio Sanz

Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

C Consultoría-Certificación

Mesa Redonda 2. Valor añadido de las Marcas de calidad en Seguridad alimentaria

1.- Marcas de calidad, Denominaciones de Origen como valor a la Seguridad alimentaria del producto.

Antonio Lubiano

Subdirector de Calidad y Promoción Alimentaria

Instituto Tecnológico Agrario. Junta de Castilla y León.

2.- Auditorías de certificación de producto. Entidad de Gestion de Marcas.

Eduardo Palu

Director de Certificación de producto Agroalimentario

SGS

3.- Requisitos y aspectos formales sobre las Marcas de Calidad Oficiales del País Vasco

Alazne Uribarri.

Directora técnica

HAZI (Entidad de gestión, promoción, control y certificación de EUSKO LABEL).

4.- Experiencias de certificación de Marcas en Seguridad Alimentaria: FACE

Marta Teruel Parra

Gerente

Federacion de Asociaciones de Celiacos de España (FACE)

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate

Modera:

Santiago de Castro

Técnico de Salud Pública. Junta de Castilla y León

Descanso Café: 11:30-12:00

Horario: 12:00-14:00

Sesión plenaria.

“RETOS DEL CONSUMIDOR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA”

1.- Seguridad Alimentaria: una responsabilidad compartida

Isabel Martínez Toral

Directora de ELIKA

Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria

2.- Visión de la Seguridad Alimentaria del futuro, para el Consumidor

M^a Concepción Domínguez Fernández.

Jefa de Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial.

Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León

3.- La implicación social de la industria alimentaria.

Jorge Jordana

Consejero de Presidencia. FIAB

4. Seguridad Alimentaria: Responsabilidad de/en los Consumidores

Fernando Moner

Presidente

Asociación Valenciana de Consumidores, AVACU

4 Ponentes con 20 minutos y al final 40 minutos de debate

Modera:

Javier García González

Jefe de Protección de la Salud y Evaluación de Riesgos.

Dpto.de Sanidad del Gobierno Vasco

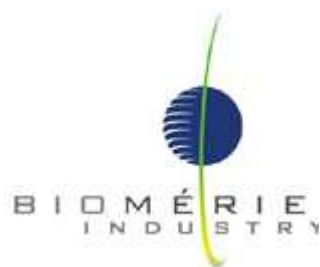
14:00-Clausura

D^a. Paloma Martín Martín, Directora General de Ordenación e Inspección.

Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid

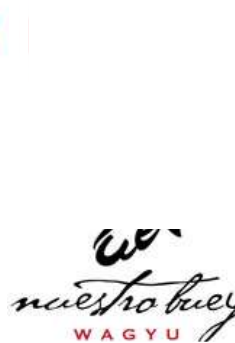
Luis M^a Gallego Brogeras. Presidente Acofesal

5. PATROCINADORES





GRUPO MATARROMERA

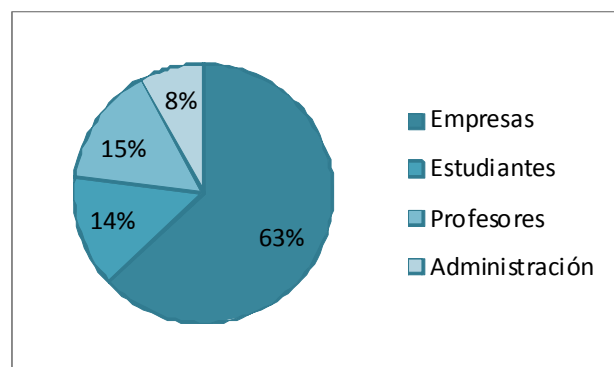


6. ORGANISMOS COLABORADORES



7. ASISTENTES

Entre los asistentes al primer Congreso Internacional en Seguridad Alimentaria se encontraron representantes tanto del sector empresarial, como de la Administración y las Universidades (estudiantes y profesorado).



Empresas

Dentro de las empresas, analizando el sector al cual pertenecían, hemos llegado a la conclusión de que el 35% aproximado de las asistentes, provenían del sector de la Consultoría-Auditoría. Podemos destacar las siguientes:

SGS, OCAcert, TUV-Rehiland, APPCC Consulting, Foro Tecnico, GAM alimentaria, Puntal Consultores S.L., Garantiza calidad, Auditar Alimentaria S.L., Adesa Asesoría de Empresas Alimentarias S.L., BIO 9000, Coffe Consulting, Afronta Consultoría, M.A. Consal S.L.U., ICSAM S.L., Saniconsult Ibérica S.L., Maricielo S.L., A+10, Adimse S.C.P., Asesoría Alimentaria S.A., Alcimnsa Consultoría S.A., Eliker S.L., Biotial Portugal y bastantes consultores freelance.

Los laboratorios de análisis también estuvieron ampliamente representados con un 18% aproximado de los asistentes. Entre ellos podemos destacar:

Alicontrol controlvet-Portugal, Anfac-Cecopesca, Ainia, Asincar, Centro tecnológico de la carne de Huelva, CNTA, Analiza Control de Calidad S.L., Analiza Calidad Madrid, Aquimisa S.L., LabFerrer, Laboratorio Echevarne, Eurofins Analytics (Francia), Laboratorios Gomez-Beser, Lab. Agroalimentario Gemasbe Analítica, Laboratorio Lema y Bandin, Biocentrol Laboratorio, Laboratorios AGL, Optimum Quality, Oxital, Laborcan, BioNova Calidad, Laboratorio Interprofesional lechero de Cantabria, Centro Nacional de alimentación y consumo, Laboratorio de Sanidad Animal de Algete, Laboratorio Municipal de Madrid, Municipal de Getafe, ...

Dentro del ámbito alimentario, acudieron importantes empresas del sector lácteo y cárnico (Grupo Leche Pascual, Danone, Grupo Palacios, Grupo Senoble, Embutidos La Pila, Productos Pilarica). Además de otras empresas alimentarias del sector azucarero, de bebidas (Coca-Cola Iberia), hortofrutícolas, hipermercados (E.Leclerc), etc...

Estudiantes

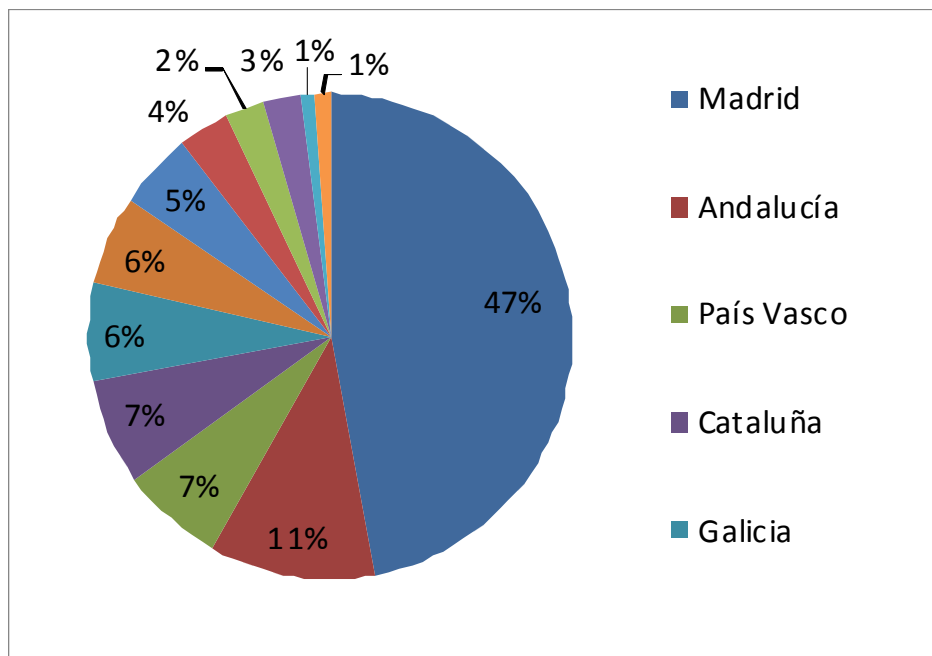
Dentro del 14% de estudiantes que asistieron al Congreso, cursaban estudios de ciencias destacando Farmacia, Veterinaria y Nutrición.

Universidades

Por otra parte, asistieron profesores e investigadores de distintas Universidades. El mayor porcentaje corresponde a personal de la Universidad Complutense de Madrid, de las facultades de Veterinaria y Farmacia (50% aprox.). Sin embargo, asistieron representantes del profesorado de las universidades de León, Autónoma de Madrid, Barcelona, Nottingham, Santiago de Compostela, Las Palmas de Gran Canaria, Córdoba, País Vasco, Ourense, Valencia, La Rioja, Vigo y Costa Rica.

Administración

Acudieron personalidades del Ministerio de Agricultura, alimentación y medio ambiente, del Ayuntamiento de Madrid, del laboratorio municipal de Getafe y del Servicio Andaluz de Salud. Además, entidades como la ENAC, AINIA, ANFACO, la Asociación de investigadores de las Industrias Cárnicas del principado de



Asturias, ADELAM, etc. También cabe destacar la asistencia de fundaciones como Intercoop o Hazi.

PROCEDENCIA

Tras analizar la procedencia de los participantes al Congreso Internacional en

La Grafica de distribución tiene los siguientes datos:

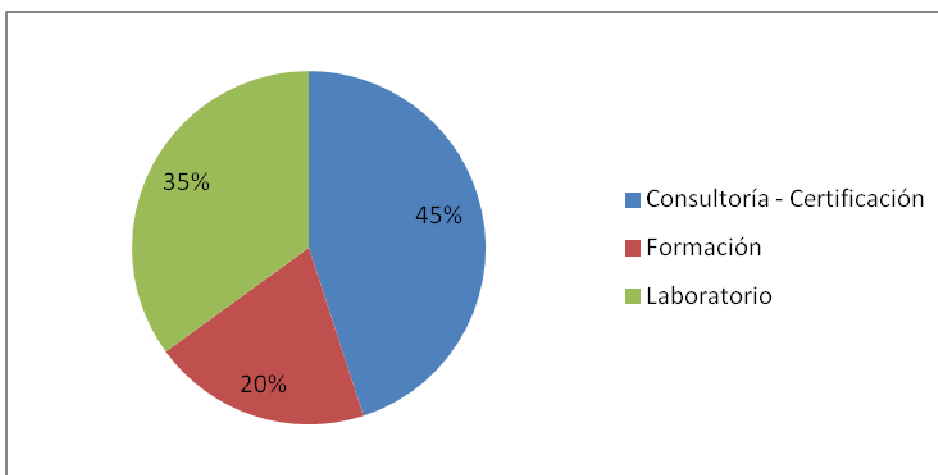
- Madrid (47%)
- Andalucía (11%)
- País Vasco (7%)
- Cataluña (7%)
- Galicia (6,5%)
- Castilla y León (6%)
- Levante (5%)
- Cantabria (3,5%)
- Islas Canarias (2,5%)
- Castilla La Mancha (2,5%)
- Extremadura (1%)
- Murcia (1%)

8. MESAS MONOGRÁFICAS

Las sesiones monográficas correspondientes a certificación y consultoría fueron las más escogidas por los asistentes. Concretamente, el 80% de las empresas inscritas en el congreso asistieron a estas sesiones, destacando la presencian de las empresas consultoras-auditoras.

La mayoría de estudiantes, escogieron las sesiones de laboratorio, mientras que los profesores e investigadores de las distintas universidades estuvieron repartidos en las tres sesiones ofrecidas: consultoría, formación y laboratorio.

Los asistentes en general también acudieron las tres sesiones, con un porcentaje algo mayor en el caso de las referentes a laboratorio.



9. POSTERS

Se presentaron 64 posters, relacionados con el ámbito de la seguridad alimentaria, el análisis de bacterias y toxinas de alimentos, entre otros temas de interés.

Detección y viabilidad de *Toxoplasma gondii* en muestras de jamón y paletas procedentes de cerdos inoculados artificialmente.

FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO ANDALUZ DEL SECTOR CÁRNICO

La Capacitación de los Trabajadores del Turismo y la Seguridad Alimentaria.

DIRECCIÓN NACIONAL DE SALUD AMBIENTAL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA. ESCUELA DE ALTOS

ESTUDIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Idoneidad de un método basado en la detección de proteínas para el autocontrol rutinario de superficies en contacto con alimentos en establecimientos hoteleros.

SANICONSULT IBÉRICA SL

Aplicación de sistemas de seguridad Alimentaria APPCC en Hostelería. Experiencia práctica.

AUDITAR CALIDAD CONSULTORES

Evaluación del uso de métodos automatizados para la investigación de salmonella spp. en canales.

ÁREA DE LABORATORIO. CTIC

¿Por qué se hacen persistentes algunos microorganismos en instalaciones alimentarias?

DPTO. DE NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. FACULTAD DE VETERINARIA.

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Desarrollo de metodologías analíticas avanzadas para el análisis de alimentos.

CSIC. INSTITUTO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL.

Detección e identificación de especies de lagomorfos en alimentos para animales de compañía mediante una técnica de pcr en tiempo real.

FACULTAD DE VETERINARIA. UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID.

Innovador portal educativo multimedia sobre seguridad alimentaria "ikaselika"

ELIKA. FUNDACIÓN VASCA PARA LA SEGURIDAD AGROALIMENTARIA.

Influence of washing conditions on the dissipation of mancozeb residues from lettuces.

UNIVERSIDAD DE VIGO

TiO₂ inmovilizado en polímeros transparentes al UV-A para aplicaciones fotocatalíticas en atmósferas modificadas (EAM).

DPTO. INGENIERÍA FORESTAL E.T.S.I. MONTES. UPM.

Percepción pública de la seguridad alimentaria en Europa: Eurobarómetros 238 y 254

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II UCM

Detección de nuez de brasil (*Bertholletia Excelsa*) en alimentos mediante una técnica de pcr en tiempo real

DPTO. NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE VETERINARIA.

UCM-CEI CAMPUS MONCLOA.

Determinación de β -estradiol en leche de cabra mediante un método de extracción mip-mspd.

DEPARTAMENTO QUÍMICA INORGÁNICA Y ANALÍTICA, UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS

Utilización de una técnica de PCR en tiempo real para la detección de avellanas en productos comerciales

FACULTAD DE VETERINARIA, DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS

ALIMENTOS.

Idoneidad de un método basado en la detección de proteínas para el autocontrol rutinario de superficies en contacto con alimentos en establecimientos hoteleros.

SANICONSULT IBÉRICA SL.

Aplicación de la espectroscopía en el infrarrojo cercano (NIRS) para control de calidad y seguridad de carne conservada en atmósferas protectoras

ASINCAR. ASOCIACIÓN DE INVESTIGACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS.

Caracterización de la microbiota específica de la marca

colectiva Chorizo Asturiano y la evaluación de su uso para el desarrollo de cultivos iniciadores específicos

ASINCAR. ASOCIACIÓN DE INVESTIGACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS.

Detección de Salmonella por los Laboratorios Oficiales participantes en los Programas Nacionales de Control de Salmonella en avicultura.

LABORATORIO CENTRAL DE VETERINARIA

Papel de los laboratorios nacionales de referencia de sanidad animal en el ámbito de la seguridad alimentaria

LABORATORIO DE SANIDAD ANIMAL DEL LCV

Preparation and evaluation of selective molecularly imprinted polymers for the azoic dye amaranth

DPTO. CIENCIAS ANALÍTICAS. UNED

Técnicas de análisis de gluten en matrices alimentarias problemáticas: comparación de métodos

DPTO. FARMACIA Y CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS. UPV/EHU

Analytical methodologies for the bioaccumulation of trace elements in tuna species. a correlation study between their concentrations in muscle and first dorsal spine.

UPV/EHU, FACULTAD DE FARMACIA. DPTO. QUÍMICA ANALÍTICA

Optimización de un método de extracción en fase sólida utilizando un polímero de impresión molecular para la determinación de antibióticos macrólidos en muestras lácteas mediante HPLC .

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ANALÍTICAS. FACULTAD DE CIENCIAS. UNED

Seguridad alimentaria de germinados de Ajo y Cebolla

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II Y DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA II. FACULTAD DE FARMACIA- UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID.

Inactivación de salmonella enterica en salchichón mediante pulsos de luz

UCM-UPM E INIA. MADRID

Comparative study of removal methodologies to reduce PCB levels in fish oils.

CAMPUS DE OURENSE. UNIVERSIDAD DE VIGO.

Synthesis and characterisation of a molecularly imprinted polymer for the determination of Sudan I

DPTO. CIENCIAS ANALÍTICAS. UNED

Proteoma changes in the grapes of the red cultivar Garnacha tintorera during post-harvest drying

UNIVERSIDAD DE VIGO

Vegetable extracts for natural control of Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157:H7 in foods.

DMC RESEARCH CENTER

Enterocin AS-48, a new natural approach to improve the safety of meat products.

DPTO. MICROBIOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA

Evaluación de riesgo del furano en la población consumidora de café.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II. FACULTAD DE FARMACIA. UCM

Modelado de la probabilidad de crecimiento de Listeria innocua en condiciones estresantes.

DPTO. NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE VETERINARIA.

Encuesta de percepción de la seguridad de la biotecnología alimentaria en el ámbito universitario.

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. FACULTAD DE VETERINARIA. UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

Importancia del ácido oxálico como potencial antinutriente presente en vegetales silvestres

DPTO. NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II. FAC. FARMACIA. UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID.

IMIDRA. REAL JARDÍN BOTÁNICO DE MADRID (CSIC)

Análisis de la variabilidad de la fase latencia de micropoblaciones de Listeria innocua sometidas a acidificación.

DPTO. NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD VETERINARIA.

Sistema Bax® : Técnica pcr para "screening" de patógenos alimentarios

THERMOFISEHR

Supervivencia de listeria monocytogenes en lonchas de chorizo rte formulado con distintas concentraciones de nitrificantes

DPTO. NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. FAC. VETERINARIA. UCM

Desarrollo de un método para la determinación simultánea de 3-MCPD y sus ésteres en conservas y semiconservas de productos de la pesca.

ANFACO-CECOPECA

Evaluación de los niveles de 3-MCPD y sus ésteres en conservas y semiconservas de productos de la pesca.

ANFACO-CECOPECA

Evolución de la clasificación del riesgo en la industria alimentaria del distrito sanitario Jaén (2007-2011).

DISTRITO SANITARIO JAÉN. SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

Arsénico total, orgánico e inorgánico en distintas especies de algas rojas y pardas de consumo humano

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II. FACULTAD DE FARMACIA. UCM. INSTITUTO DE

TOXICOLOGÍA DE LA DEFENSA.

Efecto de varios compuestos antimicrobianos sobre los parámetros de crecimiento de algunas bacterias patógenas en carne de ave

DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. UNIVERSIDAD DE LEÓN

Desarrollo de una técnica de RT-PCR en tiempo real para la detección de Alternaria spp. viables en productos hortofrutícolas frescos y procesados

DPTO. NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE VETERINARIA.

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID. CEI CAMPUS MONCLOA, UCM-UPM, MADRID.

Proyecto "Alimentación sana y divertida" (ALISANDI). Diseño e implementación de un programa de Seguridad Alimentaria y Nutrición dirigida a niños madrileños y a sus familias.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA FACULTAD DE FARMACIA UCM.

Tendencias de clasificación del riesgo en establecimientos alimentarios de venta y servicio directo al consumidor del distrito sanitario Jaén (2007-2011).

DISTRITO SANITARIO JAÉN. SERVICIO ANDALUZ DE SALUD.

Evaluación de microbiología de superficies en restauración colectiva

DEPARTAMENTO DE SANIDAD Y CONSUMO.J.M. DE HORTALEZA. AYUNTAMIENTO DE MADRID. JUNTA DE

CASTILLA Y LEÓN. VALLADOLID

Utilización de la tecnología de infrarrojo cercano (nir) para el control de la seguridad y calidad microbiológica de productos cárnicos listos para el consumo.

OPTIMUM QUALITY

Resistencia a antibióticos en cepas de Escherichia coli aisladas de carne de palomas y pichones del noroeste de España

DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, UNIVERSIDAD DE LEÓN

Evaluación de cadmio, plomo y mercurio en distintas especies de algas rojas y pardas de consumo humano.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II. FACULTAD DE FARMACIA UCM. INSTITUTO DE

TOXICOLOGÍA DE LA DEFENSA.

Evolución de la clasificación del riesgo en la industria alimentaria del distrito sanitario Jaén (2007-2011).

DISTRITO SANITARIO JAÉN. SERVICIO ANDALUZ DE SALUD.

TECNOLOGÍAS DE LA INFORMAC IÓN

GRUPO CONTROLVET. ALICONTROL MIND POWER

Desarrollo y validación de un método para determinar Ácido sórbico en Pan y Productos de Bollería por Cromatografía de Líquidos

DPTO. DE CROMOTOGRAFÍA DE LÍQUIDOS. ANALIZA CALIDAD

LA DESINFECC IÓN CON OZONO EN SEGURIDAD

ALIMENTARIA

Claves para la Eliminación de Entéricos (Salmonella, Lysteria, E.coli), y fitosanitarios en alimentos frescos

LICENCIADO EN CC. BIOLÓGICAS. DIRECTOR COMERCIAL COSEMAR OZONO. DOCTOR EN CC.

BIOLÓGICAS. DIRECTOR TÉCNICO COSEMAR OZONO.

Aplicación de una técnica de PCR con cebadores
específicos para la detección de especies de Arcobacter
en carne de pollo

FACULTAD DE VETERINARIA. DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN. UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID.

Nuevos requisitos tecnológicos aplicados
a la seguridad alimentaria

THERMO FISHER SCIENTIFIC

Reduction of levels of polycyclic aromatic
hydrocarbons in fish oils: comparative study of
differents removal process

UNIVERSIDAD DE VIGO

Nuevas metodologías selectivas de tratamiento de
muestra en continuo aplicadas a la determinación de
alteradores endocrinos en muestras de agua

DPTO. CIENCIAS ANALÍTICAS. FACULTAD DE CIENCIAS. UNED.

Contenido en lactulosa como indicador de calidad de la
leche líquida tratada térmicamente

LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO DE CANTABRIA.

Desarrollo y aplicación de una herramienta
computacional para determinar el tiempo
de vida útil en los alimentos

OPTIMUM QUALITY

Determinación de PCB's-NDL mediante cromatografía
de gases (ECD) en alimentos

ANALIZA CONTROL DE CALIDAD, SL.

Características de los alumnos de los cursos de higiene
alimentaria en centros y servicios socio-sanitarios

CLIENTES DEL GRUPO FORO TÉCNICO DE FORMACIÓN

Proceso de implantación de sistemas de
autocontrol en centros con colectivos de
riesgo del sector restauración colectiva en la
comunidad autónoma de Galicia

CLIENTES DE FORO TÉCNICO DE FORMACIÓN GALICIA.

Incidencia de microorganismos indicadores de
higiene y patógenos, en productos elaborados
en establecimientos minoristas de pastelería

GAM SEGURIDAD ALIMENTARIA SL.

Saboreando la calidad. Nutrición y seguridad
para la mejora de la salud

COMPLETO HOSPITAL SAN PEDRO DE LA RIOJA.

Especiación de metales, nanopartículas, y ensayos
de bioacumulación de contaminantes emergentes

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS. UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID.

Encuesta en los comedores escolares del
Distrito de Hortaleza de Madrid sobre demanda
de dietas especiales durante el curso 2011-2012.

AYUNTAMIENTO DE MADRID.

Nuevo test en tubo para el cribado de
RESIDUOS DE antibióticos y sulfamidas
en carnes

ZEU.INMUNOTEC, SL.

Evaluación de una estrategia para el análisis de
residuos de medicamentos en carne de ave.

ZEU. INMUNOTEC, SL.

10. CONCLUSIONES MESAS REDONDAS

LABORATORIO 1.APORTE DE LOS METODOS DE ANALISIS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Temas de interés tratados:

- aplicaciones de las últimas metodologías de análisis de alimentos para dar una respuesta a las actuales necesidades en seguridad alimentaria: versatilidad de análisis, tiempo de respuesta, límites de detección adecuados.
- Procedimientos de validación de métodos de análisis internos.
- Programa Analytic II
- Problemáticas relacionadas detectadas:
 - Los métodos oficiales en muchos casos no ofrecen solución adecuada para dar una respuesta en tiempo y en eficacia ante situaciones de alerta alimentaria. Las nuevas técnicas ofrecen en muchos casos tiempo de respuesta menor y con límites de detección más adecuados. Problema: el coste de dichas analíticas, y que en muchos casos no se descartan por no ser métodos oficiales.
- Propuestas de actuación realizadas: Se ha de hacer un esfuerzo por parte de las autoridades oficiales por dar valor oficial a estos nuevos tipos de análisis, y a su vez los distribuidores de estas metodologías deberían abaratar los costes de las mismas para que puedan ser usadas rutinariamente por los laboratorios.
- Valoración general de la mesa: los temas tratados despertaron interés entre los asistentes a la misma, surgiendo un interesante debate posterior de los temas de arriba mencionados.
 - Posiblemente el escaso tiempo para presentar las distintas ponencias hizo que no se profundizara algo más en los temas tratados.
- Sugerencias para el próximo Congreso (Madrid 2013):
 - Ampliar el tiempo de ponencias a 30 minutos, con 3 ponentes por mesa redonda.

LABORATORIO 2. AUDITORIAS DE CALIDAD EN LABORATORIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Temas de interés tratados:
 - Control oficial Laboratorio de Salud Pública (Madrid Salud), plan de actividades programadas en materia de centro oficial, ensayos de intercomparación, ampliación del alcance de la acreditación...
 - Acreditación de laboratorios (ENAC). Volumen de acreditaciones, novedades en el área de laboratorios agroalimentarios.
 - Acreditación en el laboratorio interprofesional lechero de Cantabria.
 - Red de laboratorios de Seguridad Alimentaria (UE, Nacionales).
- Problemáticas relacionadas detectadas:
 - Problemática de acreditación por costes y complejidad en la parte documental (sistema de gestión).
 - Norovirus. Laboratorio No acreditado. Pérdidas económicas y facilidad de contagio.
 - Ensayos intercomparativos: nº de participantes para que sea significativo.
 - Laboratorios acreditados en la Universidad: bajo porcentaje de acreditaciones.
 - Reglamentos 882/1983 armonización.
- Propuestas de actuaciones realizadas:
 - Consejos para facilitar el proceso de acreditación en los laboratorios de seguridad alimentaria.
 - Promover colaboración entre laboratorios.
 - Interés de ensayos intercomparativos.
- Valoración general de la mesa:
 - Excelente
 - Temas de indudable interés
 - Ponencias muy didácticas y de gran calidad
 - Público altamente participativo

- Tus sugerencias para el próximo Congreso (Madrid 2013):
 - La primera edición me ha merecido muy buena opinión
 - Siempre se puede aprender de la experiencia y mejorar cuestiones de organización.

SESION PLENARIA 1. REQUISITOS DE LA INDUSTRIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Temas de interés tratados:

- Las ponencias en esta mesa redonda resultaron demasiado generales
- No se realizó una buena selección de ponentes
- Problemáticas relacionadas detectadas:
 - Algunos ponentes hicieron una presentación demasiado exhaustiva de su empresa.
- Propuestas de actuaciones realizadas
- Valoración general de la mesa: mejorable
- Tus sugerencias para el próximo Congreso (Madrid 2013):
 - Mejor selección de ponentes
 - Incluir alguna charla de mayor duración
 - Comenzar la planificación para el próximo congreso desde este momento
 - Procurar que no se produzcan cambios en los ponentes que aparezcan en la documentación que se hace pública.
 - Si se hace público un programa, ya sea en papel o en la web, se debe cumplir las actividades previstas.
 - Revisar los textos para evitar errores en el libro, certificados...

SESION PLENARIA 2. NUEVOS DESARROLLOS EN INVESTIGACION E INNOVACION

- Temas de interés tratados: la sesión plenaria 2 giró entorno a las nuevas aplicaciones de compuestos bioactivos de la uva, nuevos desarrollos (Betelageux), nuevas tecnologías en SA (fotocatálisis, ozonización) y sobre los retos en materia de SA (Contaminantes químicos).
- Problemáticas relacionadas detectadas:
 - Falta de metodologías y la no concordancia de requisitos legales en distintos ámbitos geográficos, esto complica la comercialización de productos y genera gran desconfianza.
- Valoración general de la mesa: Comentan que los temas tratados era muy interesantes pero que carecían de hilo conductor.
- Sugerencias para el próximo congreso (Madrid 2013):
 - Las sesiones plenarias son muy interesantes y bien acogidas por los asistentes.
 - Incluir una conferencia inaugural la tarde anterior como principio del Congreso que permita repartir a los asistentes para recibir las acreditaciones y celebrar un cóctel informal en la misma localización para contacto de los asistentes. A la cena oficial suele asistir menos gente.
- Temas de interés tratados: la sesión plenaria giró entorno a la seguridad alimentaria y el papel del consumidor, desde los dos frentes, como participe y responsable dentro de la cadena alimentaria y como agente final sobre el que repercuten todos los efectos (positivos y negativos) de la seguridad alimentaria.
- Problemáticas relacionadas detectadas:

- Por parte de los consumidores se da en general un elevado grado de desconocimiento o de rigor técnico o científico a la hora de valorar y tomar decisiones en materia de seguridad alimentaria. Las numerosas publicaciones y opiniones que se tienen ahora en internet son una fuente de información “peligrosa” por falta de rigor.
- Los consumidores demandan más información y que esta sea veraz. Las administraciones deben encontrar el punto medio entre lo necesario, conveniente y obligatorio, teniendo en cuenta que la información debe ser entendible y debe aportar valor añadido a los alimentos.
- La cantidad de información que se debe incluir en las etiquetas dificulta su lectura y su entendimiento.
- La publicidad “engañosa” en los diversos medios provoca malos entendidos que se extienden y se asumen como veraces, generando dudas y desconfianza entre consumidores y fabricantes.
- Propuestas de actuaciones realizadas
- Unificar legislación europea que ampare la información que se debe darse en las etiquetas.
- Regular y controlar la publicidad engañosa o incompleta (especialmente por internet, redes sociales, etc.)
- Crear fuentes fiables de información y formación por parte de la Administración
- Valoración general de la mesa:
 - Muy interesante, porque sirvió para conocer los esfuerzos que se hacen desde la administración y la industria para dar al consumidor cada vez más información y más confianza, y por otra parte, la visión de los consumidores, que siguen viendo lagunas en la información y la publicidad actual. Todos los reunidos en el Congreso somos consumidores además de técnicos y nos pudimos sentir identificados a lo largo de toda la ponencia. La claridad y cercanía de los ponentes facilitó y ayudó mucho a la comprensión y a la participación de todos.
- Tus sugerencias para el próximo Congreso (Madrid 2013):
 - Los consumidores tienen que estar siempre que se hable de Seguridad Alimentaria y ánimo a que en el próximo Congreso se mantenga una sesión enfocada al consumidor, su realidad y su problemática en relación a los alimentos que consume.

SESIÓN PLENARIA 3. RETOS DEL CONSUMIDOR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Temas de interés tratados: la sesión plenaria gira entorno a la seguridad alimentaria y el papel del consumidor, desde los dos frentes, como participe y responsable dentro de la cadena alimentaria y como agente final sobre el que repercuten todos los efectos (positivos y negativos) de la seguridad alimentaria.
- Problemáticas relacionadas detectadas:
 - Por parte de los consumidores se da en general un elevado grado de desconocimiento o de rigor técnico o científico a la hora de valorar y tomar decisiones en materia de seguridad alimentaria. Las numerosas publicaciones y opiniones que se tienen ahora en internet son una fuente de información “peligrosa” por falta de rigor.
 - Los consumidores demandan más información y que esta sea veraz. Las administraciones deben encontrar el punto medio entre lo necesario, conveniente y obligatorio, teniendo en cuenta que la información debe ser entendible y debe aportar valor añadido a los alimentos.
 - La cantidad de información que se debe incluir en las etiquetas dificulta su lectura y su entendimiento.

- La publicidad “engañosa” en los diversos medios provoca malos entendidos que se extienden y se asumen como veraces, generando dudas y desconfianza entre consumidores y fabricantes.
- Propuestas de actuaciones realizadas
- Unificar legislación europea que ampare la información que se debe darse en las etiquetas.
- Regular y controlar la publicidad engañosa o incompleta (especialmente por internet, redes sociales, etc.)
- Crear fuentes fiables de información y formación por parte de la Administración
- Valoración general de la mesa:
 - Muy interesante, porque sirvió para conocer los esfuerzos que se hacen desde la administración y la industria para dar al consumidor cada vez más información y más confianza, y por otra parte, la visión de los consumidores, que siguen viendo lagunas en la información y la publicidad actual. Todos los reunidos en el Congreso somos consumidores además de técnicos y nos pudimos sentir identificados a lo largo de toda la ponencia. La claridad y cercanía de los ponentes facilitó y ayudó mucho a la comprensión y a la participación de todos.
- Tus sugerencias para el próximo Congreso (Madrid 2013):
 - Los consumidores tienen que estar siempre que se hable de Seguridad Alimentaria y ánimo a que en el próximo Congreso se mantenga una sesión enfocada al consumidor, su realidad y su problemática en relación a los alimentos que consume.

CONSULTORIA- CERTIFICACION 1 .AUDITORIAS DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Temas tratados de interés:
 - Sistemas de gestión de seguridad alimentaria certificables
 - Criterios de homologación de proveedores de grandes superficies
 - Plan de actuación de la administración en materia de auditorías de control oficial y experiencias de industrias del sector en materia de auditorías
 - Sistemas de gestión certificables
- Problemáticas relacionadas detectadas
 - Gran cantidad de sistemas de gestión y protocolos certificables, gran cantidad de auditorías a las que se ven sometidas las empresas.
 - Falta la unificación y uniformidad de criterios o protocolos de seguridad alimentaria que sirviera para todas las empresas de la gran distribución y de la propia administración.
 - Implantación de sistemas por “obligación”, no por convicción, con resultados poco efectivos.
- Propuestas de actuaciones realizadas:
 - Implantar sistemas de gestión que se asuman por parte de la empresa como algo propio y necesario y no como una imposición de un cliente.
 - Que la administración tenga en cuenta las certificaciones de las empresas a la hora de establecer la periodicidad de auditoría o valorar el riesgo.
- Valoración general de la mesa:
 - Muy interesante, por los distintos puntos de vista del tema de la mesa redonda.
 - Exposición muy clara de todos los ponentes.
 - Falta de tiempo para profundizar más en algunas ponencias y en el turno de preguntas.
 - Demasiadas ponencias en poco tiempo
- Tus sugerencias para el próximo Congreso (Madrid 2013)

- Acercarse más a las PYMES, tratando situaciones más cercanas a ellas en relación a las auditorias o certificaciones con ponentes en esa misma línea, no solo de grandes empresas, si no de las que forman la mayor parte del tejido empresarial del sector agroalimentario.
- Menos ponentes y más tiempo de exposición por ponente y para preguntas.

CONSULTORIA- CERTIFICACIÓN 2. VALOR AÑADIDO DE LAS MARCAS DE CALIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Temas de interés tratados:
 - Las herramientas de control de productos de calidad certificada y diferenciada ayudan a la industria a cumplir los requisitos de Seguridad alimentaria.
 - El reglamento de la MG controlado por FAIR incide directa y ampliamente sobre los sistemas APPCC de las industrias.
 - Estas herramientas de control no sustituyen, ni eximen de los requisitos legales de Seguridad Alimentaria ni de la responsabilidad de los operadores.
- Problemáticas relacionadas detectadas:
 - Los consumidores, en general, no diferencian aspectos de seguridad alimentaria y calidad diferenciada.
 - Importancia de la formación de operarios en establecimientos diferenciados para celíacos.
- Valoración general de la mesa: Positiva.

FORMACION 1. FORMACIÓN CONTINUA DE LOS PROFESIONALES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Temas de interés tratados:
 - Armonización, Aplicación, Control oficial en materia de manipuladores
 - La formación como materia de I+D+I
 - La formación en pequeñas empresas alimentarias
- Problemática relacionadas detectadas:
 - Control oficial en materia de manipuladores.
 - 16 países de la UE con encuestas casi todos coinciden en los problemas detectados en España (programa TRACK-FAST).
- Propuestas de actuaciones realizadas:
 - Certificación de la formación: marca de calidad protocolo Acofesal.
 - Formación reglada mediante certificaciones y cualificaciones profesionales como presente y futuro en las actividades de formación en manipuladores.
- Valoración general de la mesa:
 - Participativa y productiva, se aclaró en parte, el papel de la administración sanitaria de control oficial, los empleados y las entidades de formación.
- Tus sugerencias para el próximo Congreso (Madrid 2013):
 - Criterios armonizados de evaluación y auditoria de programas de APPCC (autocontrol) por las entidades de formación, las empresas y la Inspección Sanitaria Oficial.

FORMACION 2. SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES EN HIGIENE ALIMENTARIA

Temas de interés tratados:

- Importancia del reconocimiento del Sistema Nacional de Cualificaciones en el sector y de la competencia específica.

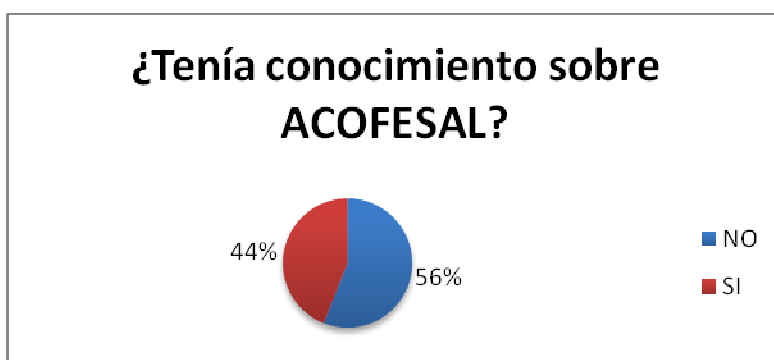
- La colaboración entre los técnicos y los servicios autonómicos y estatales de empleo.
- Problemáticas relacionadas detectadas:
 - La poca experiencia e idoneidad de los profesionales docentes.
 - El desconocimiento del sistema
 - La evaluación de la formación escasa en el sector y en los centros acreditados.
- Propuestas de actuaciones realizadas
 - La responsabilidad en higiene alimentaria como la materia más importante a trabajar en formación.
 - Nuevo RD y RD de acreditación de centros y posibilidad de que formen en unidades de competencia individuales.
- Valoración general de la mesa
 - La experiencia del CIFO, ha sido interesante pero mucho más la introducción del Sistema Nacional de Cualificación.
 - La misión de la inspección de Centros constructiva de las exigencias que vendrán.
- Tus sugerencias para el próximo congreso (Madrid 2013)
 - Impacto que tendrá la reforma laboral.
 - Trabajar un poco más sobre los certificados y acreditaciones que más tocan de cerca.

11.CONCLUSIONES DE LOS ASISTENTES

Los datos que se ofrecen a continuación se obtuvieron mediante un muestreo sobre el 27% de los participantes en el congreso.

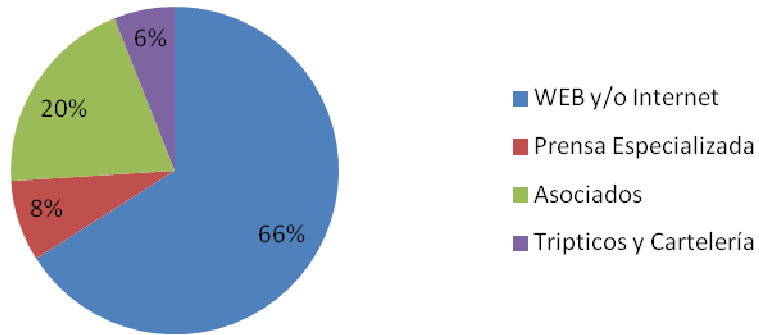
En respuesta a la pregunta

¿Tenía conocimiento sobre ACOFESAL?



Como ha conocido el congreso...

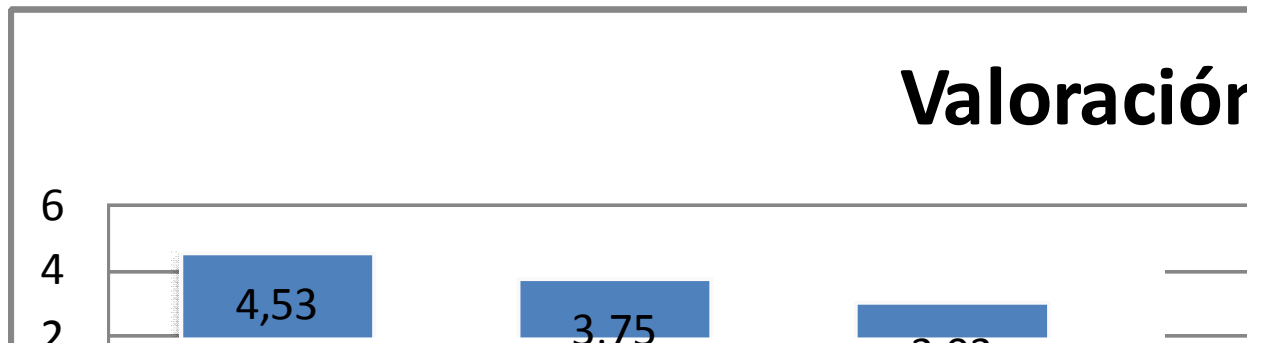
¿Cómo ha conocido el Congreso?



OTROS MEDIOS de conocimiento del Congreso

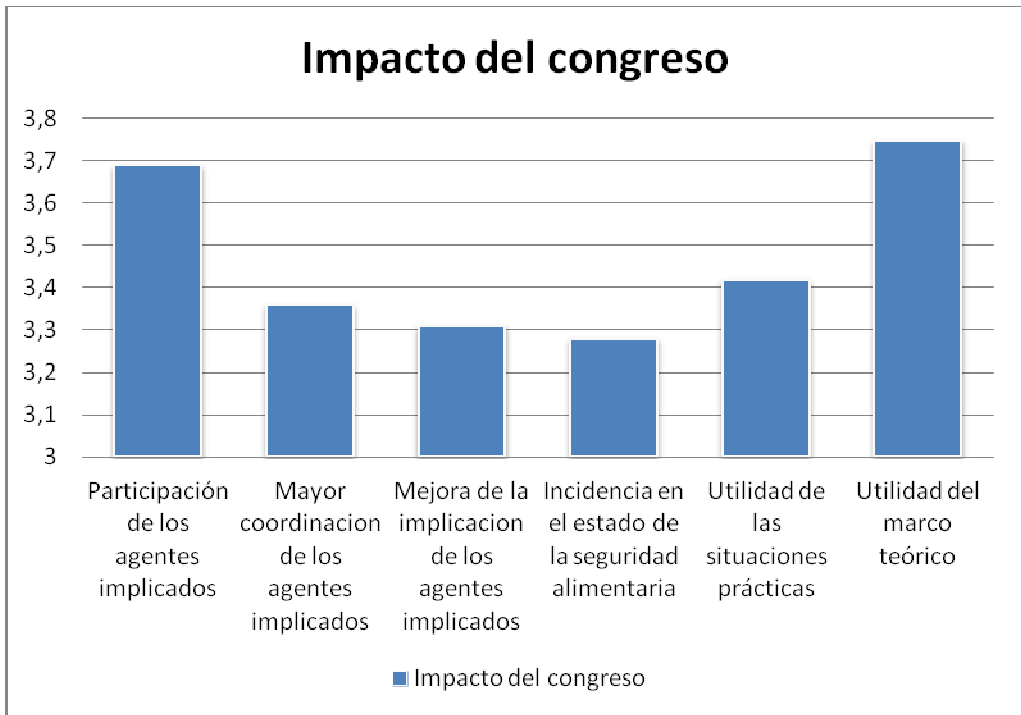
- ACOFESAL
- ACTAE
- Comité organizador
- Compañeros de trabajo
- Mail
- Universidad

Valoración de los diferentes aspectos del congreso...

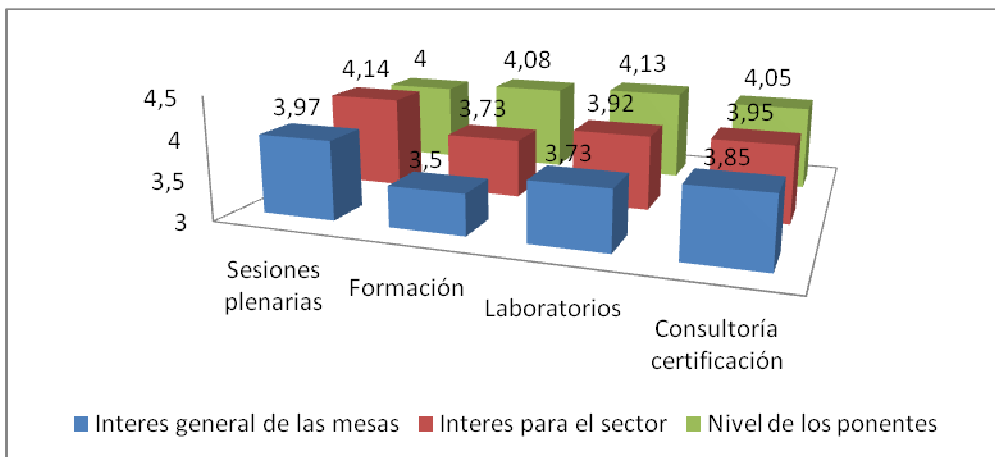


AGENTES QUE FALTAN
PRODUCTORES PRIMARIOS
PYMES Y MICROPYMES
EL CONSUMIDOR

Impacto del Congreso...



Valoración por categorías...



PROPUESTAS DE MEJORA	
ORGANIZACIÓN GENERAL	MEJORA INSCRIPCIÓN Y PAGO
	RECEPCIÓN MÁS AGIL
	RECURSOS MATERIALES Y AUDIOVISUALES
	CONSIGNA
	MENÚ MÁS AMPLIO
	ADELANTAR FECHAS ABRIL/MAYO
	CONGRESO DE 2 DÍAS
	LOCAL MÁS CÓMODO
MATERIAL	HOJAS DE NOTAS EN EL MATERIAL
	PONENCIAS EN FORMATO DIGITAL (DVD/USB) CON DATOS DE CONTACTO DE LOS PONENTES
	INDICE EN EL LIBRO DE ABSTRACT Nº DE LOS POSTERS
ORGANIZACIÓN PONENCIAS Y POSTERS	SESIONES MONOGRAFICAS NO EN SIMULTANEO
	EN CADA MESA, MENOS PONENCIAS, MAS RELACIONADAS ENTRE SI Y CON MÁS TIEMPO DE DEBATE
	MAS TIEMPO PARA VER POSTERS, CON LA POSIBILIDAD DE DEFENDERLOS POR LO AUTORES
	MAPA DE UBICACIÓN DE LOS POSTERS Y ORGANIZADOS POR CATEGORIAS COMO LAS MESAS

TEMAS PROPUESTOS

AUDITORIAS DE CONSULTORÍA DE EMPRESA
I+D DE PROCESOS Y PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
CONTAMINANTES EMERGENTES
SITUACION INTERNACIONAL
ALTERNATIVAS A METODOS OFICIALES DE ANÁLISIS
PRESENCIA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS AUTONÓMICAS
CONTAMINANTES QUIMICOS Y ORGANICOS PERSISTENTES
ACTUALIDAD DE LAS CADENAS DE DISTRIBUCIÓN
TALLERES DE MEJORA DE CONSULTORÍA
PRODUCTOS TRANSGÉNICOS
PRESENCIA DE PRODUCTORES Y SECTOR PRIMARIO
COSTES DE LOS SERVICIOS
ETIQUETADO

12.CONCLUSIONES ACOFESAL

Lo primero quiero agradecer enormemente a la Excm. Sra. Ministra de Sanidad, Sra. Ana Mato su amabilidad al aceptar formar parte de nuestro Congreso en su Comité de Honor; así mismo extendiendo mi agradecimiento a todas las entidades que colaboran con el Congreso y a los científicos y profesionales del sector que van a aportar todos sus conocimientos y valía para poder conseguir un éxito sin precedentes en el sector de la Seguridad Agroalimentaria.

Me es grato conocer cómo esta idea de realizar el Primer Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2012, planteada en la Asociación de Formadores y Consultores de España en Seguridad Alimentaria (ACOFESAL, www.acofesal.org) ha tenido un eco tan importante dentro del sector agroalimentario. Los más de 50 científicos, profesionales y expertos en la materia constituyentes de los diferentes Comités (Científico, Organizador y de Honor), más de 200 asistentes y los más de 70 trabajos presentados hacen un balance óptimo de la acogida del mismo. Como todos sabéis es muy importante que nuestra Asociación tenga un baluarte en este evento y fomentemos la seriedad en la transmisión de los requisitos en materia de Seguridad Alimentaria a todos los agentes involucrados en el desarrollo, la implantación y el mantenimiento de los controles asociados a la Seguridad de los Alimentos.

Los nuevos mercados emergentes hacen que los requisitos de la Seguridad Alimentaria deban de estar en alto, para poder establecer Confianza a los consumidores. Todos somos conscientes cómo las crisis alimentarias afectan de un modo relevante a los sectores involucrados en ellas, con los consiguientes devaneos económicos. Todo evento que involucra a la inocuidad de los alimentos de un determinado producto, hace que el consumidor ejerza un rechazo inicial, que si es fundado por un problema evidente, es comprensible, pero que en muchos casos puede llegar a hundir un sector, que como todos sabemos, es muy difícil de mantener por las propias fluctuaciones económicas y financieras de los mercados.

Es un reto para ACOFESAL, el poder mantener una sinergia entre todos los elementos de la cadena alimentaria de un modo coordinado, disciplinado y sobre todo con el objetivo de ejercer de foco de confianza a un sector muy implicado en los movimientos estratégicos de entidades económicas que protegen aquellos elementos de verdadero interés empresarial. Por ello nuestra asociación ACOFESAL ha implantado este Congreso, que se seguirá realizando en el año 2013, para seguir con los objetivos expuestos en Madrid este año, entre los cuales podemos destacar, el ser foco de confluencia de conocimiento y de debate del sector para poder coordinar a: empresas alimentarias, cooperativas agroalimentarias, administraciones, universidades, centros de investigación, entidades de innovación, centros tecnológicos, laboratorios, consultorías alimentarias, certificadoras y sobre todo Asociaciones de Consumidores y usuarios.

En cuanto a las conclusiones más importantes cabe destacar:

1.- El sector necesita estar dentro de unos estándares organizativos y de dirección muy flexibles y sobre todo armonizados entre todos los eslabones que intervienen en la cadena de valor de la Seguridad Alimentaria, a saber:

- 1.-Universidad, Centros Tecnológicos, con el conocimiento científico,
- 2.-Administración con la implicación en las exigencias legales para cumplimiento,
- 3.-Entidades intermedias (laboratorios, empresas de formación, consultorías y auditoras), para poder dar apoyo a la industria y ayudar a cumplimiento de los sistemas de SA
- 4.-Empresas alimentarias como elaboradores de los productos y las que deben de implantar sus sistemas de Garantía de la SA, y los
- 5.-Consumidores y usuarios como eslabón final de la cadena

2.- Dentro de las diversas mesas redondas se ha puesto de manifiesto la precariedad que existe ahora mismos en la Formación de manipuladores, tratándose de un sector que es imprescindible y que puede acarrear muchas exigencias no cumplidas por parte del sector alimentario. Por ello se está trabajando mucho para poder profesionalizar el sector y evitar el intrusismo que produzcan un desbaratamiento de la calidad de la formación conseguida con el RD 202, ya derogado y que supuso un paso en firme para la cualificación de la formación en materia de higiene. Ahora mismo, los certificados de profesionalidad están trabajando para cubrir ese hueco, pero en la realidad está todo por decidir, aunque se ha avanzado mucho. Lo que no se puede permitir, desde nuestra Asociación hemos hecho un gran esfuerzo en varios caminos para ajustar los niveles de cualificación de los formadores y de las empresa para poder ofertar servicios serios, profesionales y de futuro en al formación en Higiene.

3.- Los laboratorios deben de recurrir a los sistemas de acreditación para poder ofrecer garantía suficiente y competencia técnica para la emisión de sus boletines de ensayos, pero se ha demostrado a lo largo del Congreso, que tanto laboratorios públicos como privados, tiene verdaderos problemas de rentabilidad de sus sistemas de producción de análisis conforme a los criterios emanados de la norma ISO 17025. Cuestión que siempre se relaciona en este tipo de eventos, pero que puede ocurrir que se deja en el aire y nadie pone el cascabel al gato, porque cada entidad interviniente en ello tira hacia su lado y solo ve los requisitos, pero no ve que si la rentabilidad no se puede garantizar todo el sistema se puede venir abajo. Es un riesgo, que deben de establecer todos los elementos intervinientes en el sistema de acreditación y poder ejercer unas políticas acordes a los requisitos necesarios.

4.- Los sistemas de auditoría y certificación ahora mismo tienen una ventana abierta al futuro con los Referenciales de Seguridad alimentaria, IFS y BRC. Se trata de imposiciones de las cadenas de supermercados a sus proveedores y que puede ofrecer una vía de trabajo para garantizar el futuro del control y gestión del Higiene en los propios establecimientos. Ya se vio hace unos años como el papel de la inspección en materia de APPCC, se estaba encaminado hacia controles de auditoría, más que de inspección y por propia industria alimentaria así lo entendió y con ello se trabaja. Todas las cadenas someten a sus proveedores a múltiples sistemas de auditoría y con ello se dejan el control en manos de terceras partes, para ejercer una profesionalización del sector. Este asunto fue discutido en varias mesas redondas y muy activas.

En resumen que desde la Asociación nos sentimos muy orgullosos del trabajo realizado y lo tomamos como un camino que hemos emprendido y que nos llevará a los sucesivos Congresos Internacionales de Seguridad Alimentaria de ACOFESAL.

Gracias a todos por vuestra aportación.

Luis M^a Gallego Brogeras
Presidente ACOFESAL

