



Asociación de Consultores y Formadores
de España en Seguridad Alimentaria



Asociación Empresarial Española integrada por entidades dedicadas a la **Formación, Consultoría, Laboratorio y Auditoría** en materia de **Seguridad Alimentaria**.

1er Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL
 Madrid **28 y 29** junio

LUGAR
 Facultad de Medicina
 Universidad Complutense de Madrid

CONTACTO
 congreso2012@acofesal.org
 http://congreso.acofesal.org

ORGANIZA
ACOFESAL
 Asociación de Consultores y Formadores
 de España en Seguridad Alimentaria
 C/ Pinar Negro, 1 - P.D. 28108 Madrid
 Tel. 911 138 837

COLABORA

Valoración final

I CONGRESO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Acofesal 2012
Madrid – 28 y 29 de junio



Asociación de Consultores y Formadores
 de España en Seguridad Alimentaria

Nuestro objetivo

- **Encuentro** entre todas las entidades y agentes intervinientes en el **Sector de la Seguridad Alimentaria,**
- **Centro de confluencia** en el conocimiento de las actividades más relevantes en su sector.

Organización

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

COMITÉS

Estructura: Presidentes y vocales

Comité Organizador

Comité Científico

Comité de Honor

MEDIOS DE DIFUSIÓN

Revista "Alimentaria"



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, bacterias 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 (entre ellos, 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 velen por la inocuidad de los alimentos y garanticen 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 riesgos 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, de trallos 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, donde la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), de la que hablaremos 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 piensos, 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 todas las etapas de producción, transformación y distribución. Tal y como recogen fuentes de Eurif, el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación, "el requisito se basa en un enfoque de "un paso atrás y un paso adelante", que implica que los agentes de empresa alimentaria tienen en marcha

La seguridad y la calidad son las bases de la confianza de los consumidores en los productos alimentarios adquiridos. Los alimentos nunca han sido tan seguros como en la actualidad, tan variados y de tanta calidad. La inocuidad de los alimentos es una prioridad, tanto para las Administraciones Públicas como para la industria, que apuestan por modernas tecnologías que garanticen la puesta en el mercado de alimentos seguros y de calidad.

estar 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 todas las etapas de producción, transformación y distribución. Tal y como recogen fuentes de Eurif, el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación, "el requisito se basa en un enfoque de "un paso atrás y un paso adelante", que implica que los agentes de empresa alimentaria tienen en marcha

28

1er Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Madrid 28 y 29 junio.

LUGAR: Facultad de Medicina, Universidad Complutense de Madrid

CONTACTO: congreso2012@acofesal.org, http://congreso.acofesal.org

ORGANIZA: ACOFESAL - Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria, C/ Pedro Páramo, 1 - 700. 28014 Madrid, Tel: 91 1 289 007

Sponsors: ECRAN, Alimentario, HANNA, OXOID, INGENESA, Thermo Scientific.



Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria

MEDIOS DE DIFUSIÓN

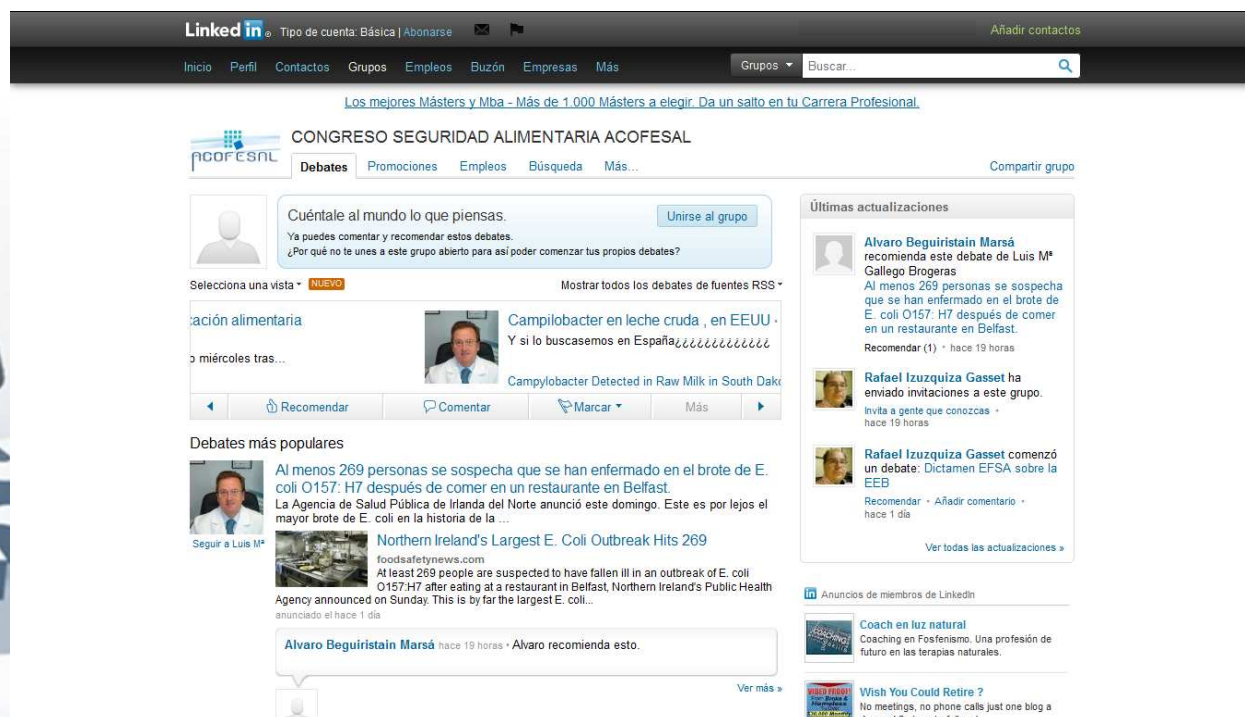
Web:

<http://congreso.acofesal.org>



MEDIOS DE DIFUSIÓN

LinkedIn



The screenshot shows a LinkedIn group page for 'CONGRESO SEGURIDAD ALIMENTARIA ACOFESAL'. The page features a navigation bar with options like 'Inicio', 'Perfil', 'Contactos', 'Grupos', 'Empleos', 'Buzón', 'Empresas', and 'Más'. A search bar is visible with the text 'Grupos' and 'Buscar...'. The main content area includes a group description, a 'Unirse al grupo' button, and a list of updates. One update is highlighted, showing a post by 'Alvaro Beguiristain Marsá' recommending a debate about 'Campylobacter en leche cruda'. The page also displays 'Últimas actualizaciones' and 'Debate más populares'.



Asociación de Consultores y Formadores
de España en Seguridad Alimentaria

MEDIOS DE DIFUSIÓN

Otras asociaciones:

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA
sesal

- **Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (SESAL)**
- **ACTA**
- **Asociación de Químicos**
- **Colegios Veterinarios**
- **Colegios de Biólogos**
- **Asociación de Veterinarios municipales, etc.**

MEDIOS DE DIFUSIÓN

Otros:

- Servicios postales
- Servicios de e-mail
- Boletines
- Colegios profesionales

The collage features several promotional elements for the ACOFESAL 2012 congress:

- Sponsor Logos:** Oxidol, Thermo Scientific, Qmentaria, 3M, Apilint Technologies, Amegix, MIDEFAP, Bacter, HANNA, Labortec, LABORATORIA, JUL Waters, COLABORAN (KIMIA, CSIC, etc.), and ACOFESAL.
- Conferencia:** "Hacia un sistema nacional de cualificaciones de profesionales de la industria alimentaria" by María Belén Rodríguez.
- 28 Junio:** "Seminario: El control de la calidad en el laboratorio de alimentos" by María Belén Rodríguez.
- 29 Junio:** "Seminario: El sistema nacional de cualificaciones de profesionales de la industria alimentaria" by María Belén Rodríguez.
- 28 Junio (Other Sessions):** "El control de la calidad en el laboratorio de alimentos" by María Belén Rodríguez; "El control de la calidad en el laboratorio de alimentos" by María Belén Rodríguez; "El control de la calidad en el laboratorio de alimentos" by María Belén Rodríguez.
- 29 Junio (Other Sessions):** "El control de la calidad en el laboratorio de alimentos" by María Belén Rodríguez; "El control de la calidad en el laboratorio de alimentos" by María Belén Rodríguez; "El control de la calidad en el laboratorio de alimentos" by María Belén Rodríguez.



Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria

Programa

18:45 h.
Entrada, acreditaciones y recogida de credenciales

19:15
Inauguración Oficial del Acto
- Representante del Ministerio de Sanidad
- Luis M^o Gallego Bageras, Presidente de Acofesal

19:30 a 11:30 h.

Sesión Plenaria Mesa Redonda REQUISITOS DE LA INDUSTRIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Requisitos legislativos en Seguridad Alimentaria. Estado actual
José 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 Badilla Díez, Director de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria
4. Sector Primario frente a la Seguridad Alimentaria
Susana Rivero Rostajo, Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria Cooperativas Agroalimentarias de España

Moderadora: Raquel Martín de Santos - Catedrática Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid

11:30 - 12:00 h.

Desayuno Café

12:00 - 14:00 h.
 Sesiones Monográficas
 Formación

Mesa Redonda I FORMACIÓN CONTINUA DE LOS PROFESIONALES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Necesidades de formación de los profesionales del sector agroalimentario
José Ángel Vilazela - Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria, Xestión da Saúde Pública de la Consellería de Sanidade de la Xunta de Galicia.
2. Protocolo ACOFESAL FORMACIÓN para personal del sector agroalimentario
Agustín Olivares - Representante de la Comisión de Formación de 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 EAHIC.
Mir Zorina Kovac - Coordinador del programa de BTSF para EAHIC (Executive Agency for Health and Consumers).
4. "El valor del diseño y desarrollo de programas de formación especializada: new skills for new jobs"
Carmelo T. Soriano - Directora de Formación, AINIA Centro Tecnológico

Moderadora: Dña. Mariela de Pascual - Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, Consellería de Sanidad y Política Social, Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

28
Junio

Laboratorio

Mesa Redonda I 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 Analyze 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 comunitarios
Laboratorio de Referencia Comunitario del Ministerio de Agricultura, Laboratorio de Aigte
4. Validación de métodos de análisis internos
Javier la Uana Romero - Jefe Analytical Services MasterLab España Trow Nutrition

Moderador: Luis Romero - Sección de Laboratorios Acofesal

Consultoría - Certificación

Mesa Redonda I AUDITORIAS DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Historia, comparativa, estado, evolución y futuro de Referenciales Certificables de Seguridad Alimentaria: IFS/BRC/ISO 22000/FSQC/22000
José Manuel Gil - Director Agrifood, OCA Instituto de Certificación
2. Sistema de homologación de proveedores en el Grupo Eroski
Luis Azaña 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 Abad - Director Calidad y Medioambiente TAMAR
4. Auditorías de Seguridad Alimentaria vistas por la empresa alimentaria
José Alberto Larrauri Garcia - Director de Calidad I+D Grupo IPARLIAT
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

Moderador: Iván Cantarero - Vicepresidente Acofesal

16:00 - 18:30 h.
 Sesión plenaria

Mesa Redonda NUEVOS DESARROLLOS EN INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

1. Diseño de alimentos funcionales a partir de ingredientes procedentes de la uva
Alberto Guadamara Rodríguez - Director I+D+i de Bodega Matarrama

2. Food Allergies

Marca Noctor, BSc, MSc, PhD

3. Fitosanitarios y Seguridad Alimentaria
Begoña Sánchez Cabrera - CIEMAT División de Energías Renovables, CSIC

4. Actividades de investigación e innovación en Calidad y Seguridad Alimentaria
Kepa Escaroto - Coordinador de Sistemas de Detección, AZTI, Instituto Centro Tecnológico

5. Detección y eliminación de biofilms en superficies de industria alimentaria
Román Irujo - Director Técnico Biotegus

6. Claves para la Eliminación de Enterococos (Salmonella, Listeria, E. coli) y fitosanitarios en alimentos frescos
Mar Pérez Galvo - Directora Técnica Cosmar Ozono

Moderadora: Mariela Cámara - Presidenta Comité Científico Congreso

19:30 - 11:30 h.

Sesiones Monográficas

Formación

Mesa Redonda EL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES EN HIGIENE ALIMENTARIA

1. Nuevas cualificaciones profesionales de la familia de las Industrias Alimentarias
Alfredo Urbano Callado - Jefe de Servicio Acreditación, Instituto Nacional de las Cualificaciones, INCUAL, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
2. Certificados de profesionalidad de la familia de las Industrias Alimentarias
Juan Banares - 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 Rollán - Jefe de Área de Reconocimiento y Certificación de la Competencia, Dirección General de Ordenación y Acreditación Profesional - Consejería de Industria y Empleo, Comunidad de Madrid
4. Formación para la certificación profesional. Centros de Innovación y Formación Ocupacional (CIFO). Industrias alimentarias
Joseph M^o Angles Arce - Ingeniero Técnico Agrícola y Director del CIFO de Línea, Servicio Ocupacional de Cualificación de Cataluña
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-Learning) Dirección Provincial de Granada del Servicio Andaluz de Empleo - Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía

Moderadora: Inma Micollet - Vicepresidenta Acofesal

Laboratorio

Mesa Redonda AUDITORIAS DE CALIDAD EN LABORATORIO 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 Municipal de Higiene de la CC.MM de Madrid
2. Acreditación de laboratorios agroalimentarios. Últimos desarrollos
Elena Gredillo - Jefe Departamento Agroalimentario, ENAC

3. Auditorías de calidad según ISO 17025 en Seguridad Alimentaria
Juan Monegas - Director de Laboratorio Interprofesional Lecharo de Cantabria

4. Red de Alerta de Laboratorios de Seguridad Alimentaria
Dña. Maite López Esteban - Directora Laboratorio Centro Nacional de Alimentación (CNA) (AESAN), Ministerio de Sanidad

Moderadora: Dña. Dolores Tenorio Sanz - Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid

Consultoría - Certificación

Mesa Redonda 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 productos. Entidad de Gestión de Marcas
Eduardo Palu - Director de Certificación de Producto Agroalimentario SCS
3. Requisitos y aspectos formales sobre las Marcas de Calidad Oficiales del País Vasco
Alzane Urizar - Directora técnica HARZI (Entidad de gestión, promoción, control y certificación de EUSKO LABEL)
4. Experiencias de certificación de Marcas en Seguridad Alimentaria: FACE
María Teruel Barro - Gerente Federación de Asociaciones de Celoscos de España (FACE)

Moderadora: Santiago de Castro - Técnico de Salud Pública, Junta de Castilla y León

11:30 - 12:00 h.

Desayuno Café

12:00 - 14:00 h.

Sesión Plenaria

RETOS DEL CONSUMIDOR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad Alimentaria: una responsabilidad compartida
Isabel Martínez Toral - Directora de Elka, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
 2. Visión de la Seguridad Alimentaria del futuro, para el consumidor
M^o Concepción Urzuzuega Fernández - Jefe 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 Jordano - Consejero de Presidencia FNAB
 4. Organización de Consumidores y usuarios
Fernando Maner - Presidente, Asociación Valenciana de Consumidores, AVACU
- Moderador: Javier García González - Jefe de Prevención de la Salud y Evaluación de Riesgos, Dpto. de Sanidad del Gobierno Vasco

14:00 h.

Clausura

D^a Paloma Martín Martín - Consejera de Sanidad de la Comunidad de Madrid

Luis M^o Gallego Bageras - Presidente Acofesal

Todos las mesas redondas estarán firmadas por entre 4 y 6 paneles con 20 minutos y al final 40 minutos de debate.



Patrocinadores



Patrocinadores

Waters
THE SCIENCE OF WHAT'S POSSIBLE.™



GRUPO MATARROMERA



EMBUTIDOS DE
cardena
desde 1925



EMBUTIDOS DE
cardena
desde 1925



Organismos colaboradores

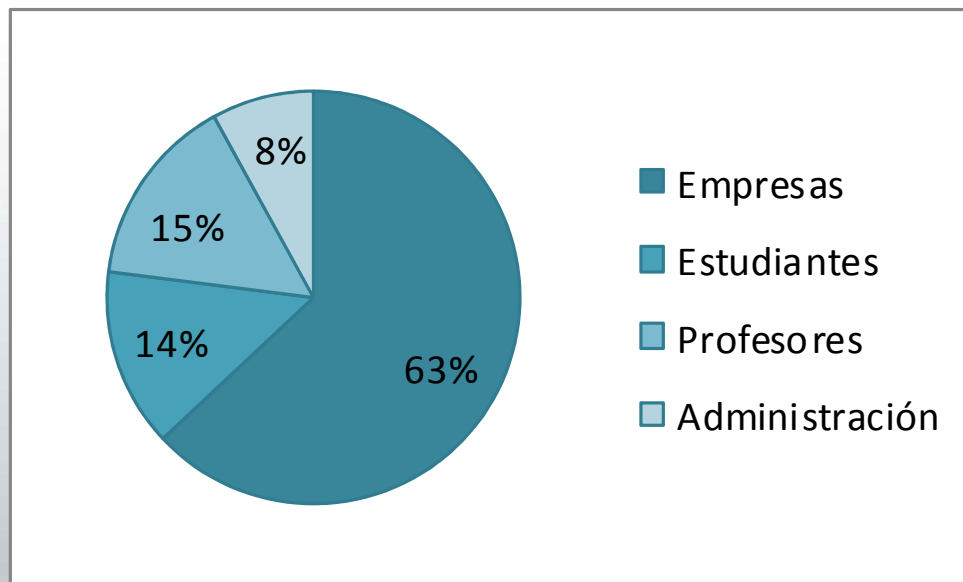


UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID



VALORACIÓN DE ASISTENTES

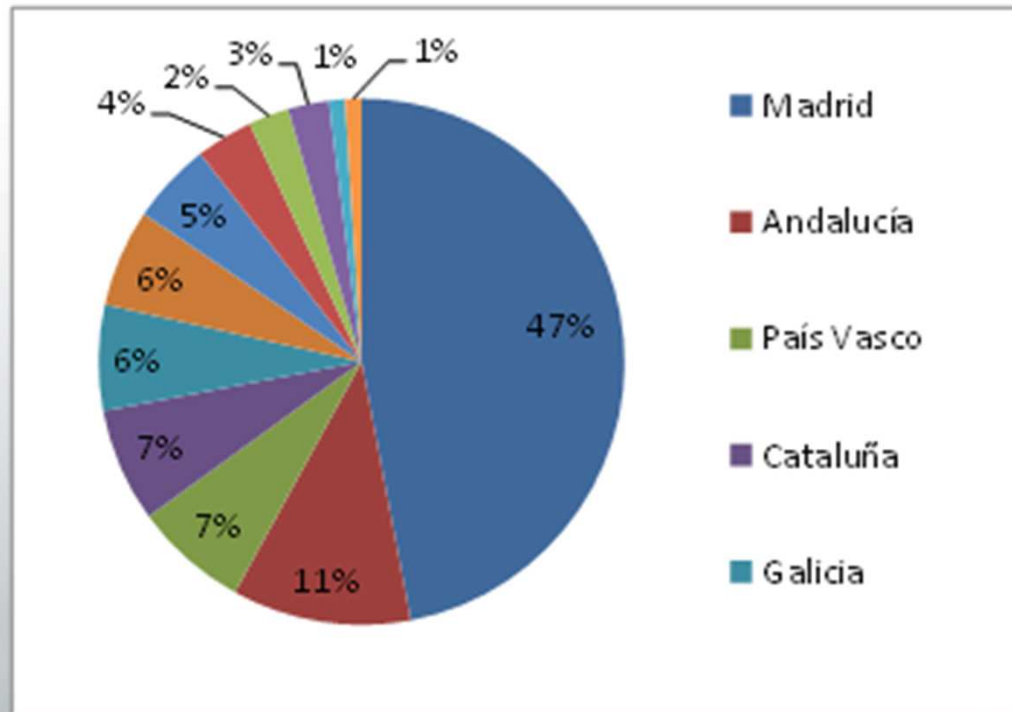
Representación de sectores



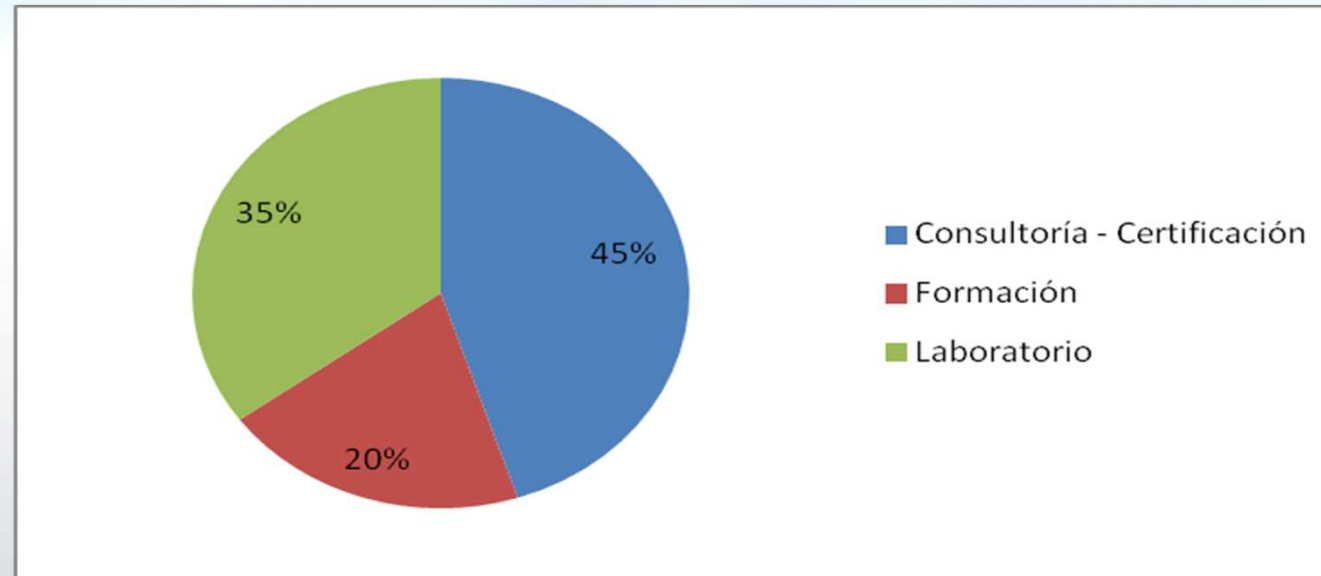
VALORACIÓN DE ASISTENTES

Procedencia

- 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%)



MESAS MONOGRÁFICAS



- ❖ Presencia de empresas consultoras y auditoras en las mesas de consultoría.
- ❖ Los estudiantes se decantaron por las mesas relacionadas con temas de laboratorio

PRESENTACIÓN DE PÓSTERS

64 Pósters

- Detección y análisis de toxinas, bacterias, frutos secos en alimentos
- Nuevos métodos analíticos en la industria alimentaria
- ...

CONCLUSIONES MESAS REDONDAS

LABORATORIOS

- Necesidad de dar valor oficial a nuevos métodos analíticos más rápidos y eficaces
- Importancia de la acreditación y los ensayos intercomparativos

MESAS PLENARIAS

- Desconocimiento del consumidor frente a la seguridad alimentaria
- Problemática de la publicidad engañosa
- Importancia de formación e información al consumidor

CONCLUSIONES MESAS REDONDAS

CONSULTORÍA Y CERTIFICACIÓN

- Sistemas de gestión como asumidos por la empresa por “convicción”, no como imposición externa
- Importancia de la formación de operarios en establecimientos para celíacos
- Formación del consumidor: diferencia entre calidad y seguridad

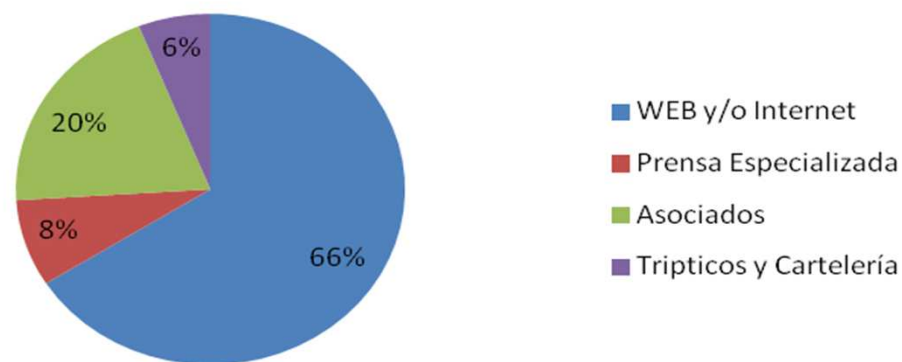
FORMACIÓN

- Necesidad de la certificación de empresas formadoras
- Armonizar criterios entre empresas consultoras y organismos de inspección oficial

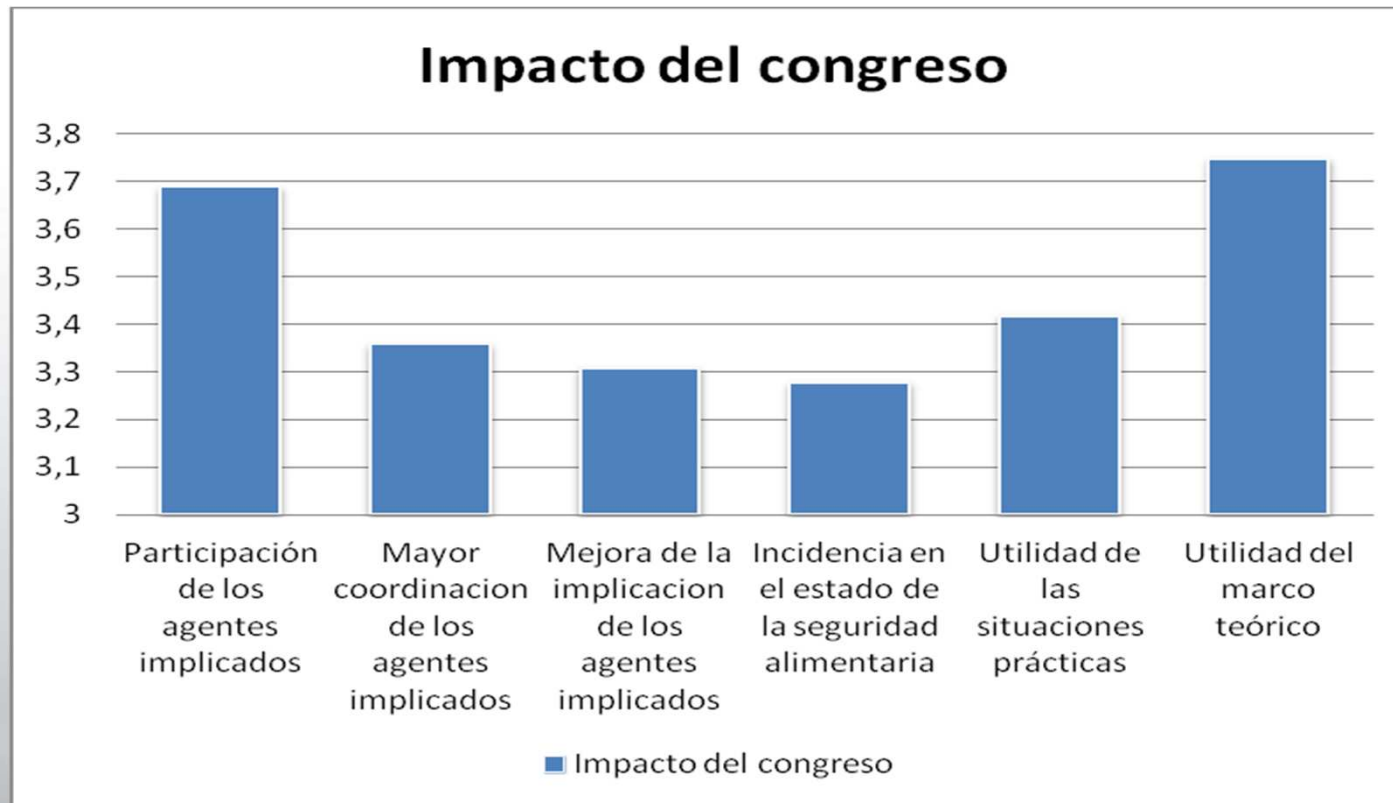
CONCLUSIONES DE LOS ASISTENTES

MÁS DEL 50% DE LOS ASISTENTES NO CONOCÍA LA EXISTENCIA DE ACOFESAL

¿Cómo ha conocido el Congreso?

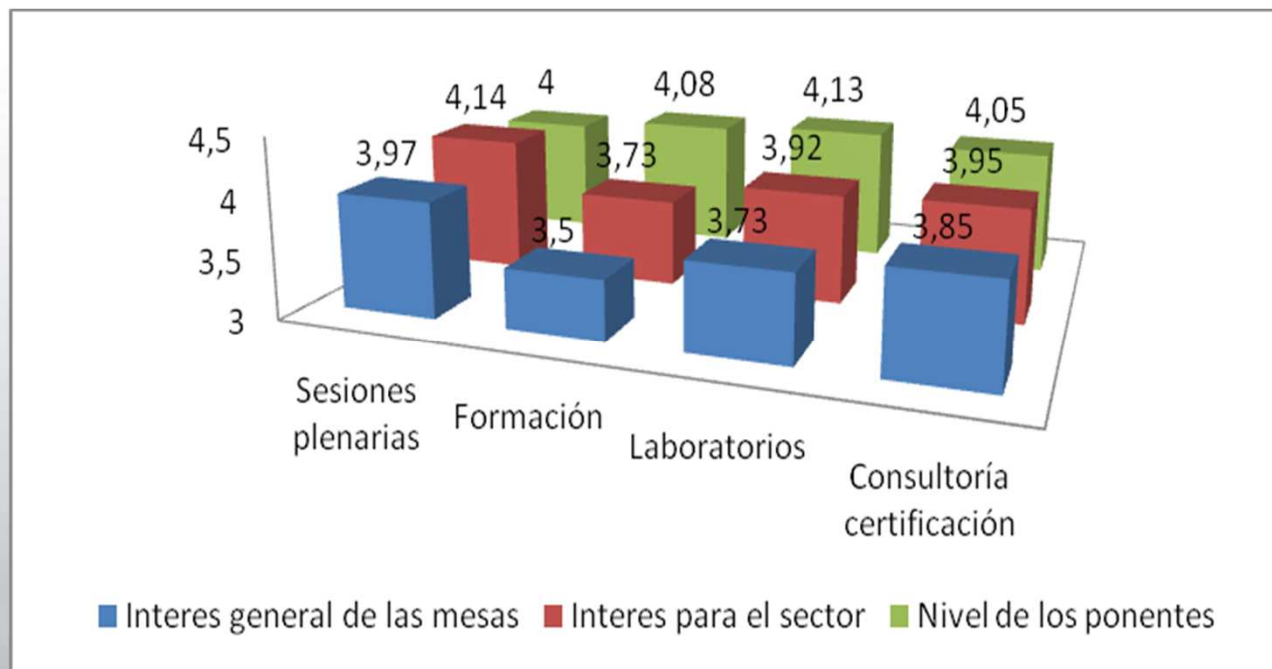


CONCLUSIONES DE LOS ASISTENTES



CONCLUSIONES DE LOS ASISTENTES

IMPACTO POR CATEGORÍAS



CONCLUSIONES DE LOS ASISTENTES: PROPUESTAS DE MEJORA

- ✓ Mejora de inscripción y forma de pago
- ✓ Agilidad de la recepción
- ✓ Consigna
- ✓ Nuevas fechas: abril/mayo
- ✓ Disposición de las ponencias en formato digital e información de contacto de los clientes
- ✓ Sesiones monográficas no simultáneas
- ✓ Mapa de ubicación de pósters
- ✓ Más tiempo de debate en ponencias

CONCLUSIONES DE LOS ASISTENTES: TEMAS PROPUESTOS

- ✓ Auditorías de consultoría de empresas
- ✓ Situación internacional
- ✓ Situación actual de las cadenas distribuidoras
- ✓ Productos transgénicos
- ✓ Etiquetado
- ✓ Situación internacional
- ✓ ...

CONCLUSIONES ACOFESAL

- ✓ Armonización Entre Los Distintos Eslabones Que Intervienen En La Seguridad Alimentaria
- ✓ Profesionalización Del Sector De La Formación De Manipuladores
- ✓ Problemática De Las Acreditaciones En Los Laboratorios
- ✓ Futuro De Los Referenciales De Seguridad Alimentaria: Brc/Ifs

Les agradecemos su atención



ACOFESAL

www.acofesal.org

Asociación de Consultores y Formadores
de España en Seguridad Alimentaria