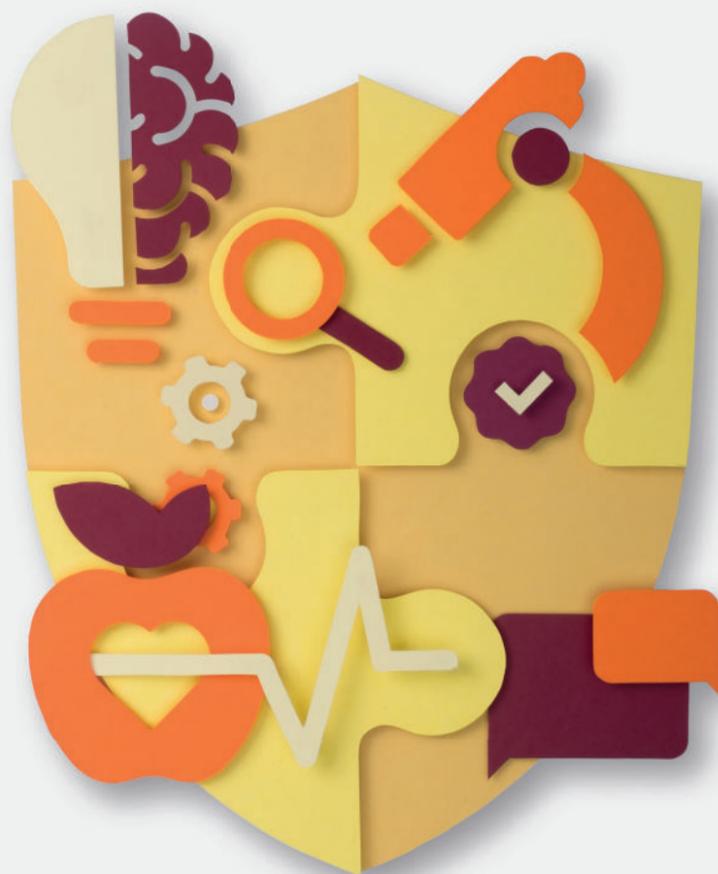


Avanzando en la integridad alimentaria

-
19 de febrero
Madrid'19



16º Congreso AECOC Seguridad Alimentaria

Las pautas de consumo de la sociedad están evolucionando de forma rápida y los consumidores incorporan cada vez más variables en su proceso de toma de decisiones: salud a largo plazo, sostenibilidad ambiental, bienestar animal o conceptos éticos en la producción.

En este sentido, la alimentación es un factor clave en la mejora de la salud de los consumidores, de la sociedad y de nuestro entorno. Para ello es esencial, no solo que las empresas del sector adapten su oferta a la nueva demanda, sino que además se haga de forma segura y transparente, contribuyendo a la confianza del consumidor en nuestra cadena y en los alimentos que ponemos a su disposición.



¿Por qué asistir?

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



¿A quién va dirigido?

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



Cuotas de inscripción

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

Grupos de 3 o más inscritos:
295€ + 21% IVA / persona

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

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



Colaboradores

ACES
Asociación de Cadenas
Españolas de Supermercados

ANGED

FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

**HOSTELERÍA
DE ESPAÑA**

ASEDAS
Asociación Española de Distribuidores,
Autoservicios y Supermercados

**cooperativas
agro-alimentarias
España**

MARCAS DE RESTAURACIÓN

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

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



Sede

Hotel Novotel Madrid Center

Calle de O'Donnell, 53
28009. Madrid.



Contacte con nosotros

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

Organiza:

AECOC

Programa

Martes 19 de febrero

09.00h Café de Bienvenida y acreditaciones

10.00h Inicio de la jornada

Plásticos y otros materiales en alimentación a debate: situación actual y perspectivas

En la actualidad existe preocupación en torno a dos cuestiones concretas en cuanto al uso de plásticos y otros materiales en el sector alimentario: la migración de sustancias y los efectos que tienen como residuo para el medio ambiente. ¿Cuál es la situación en torno a los contaminantes químicos, como BPA o ftalatos? ¿Qué acciones están llevando a cabo las Autoridades Competentes en esta materia? ¿Existen nuevos materiales que permitan superar los riesgos actuales sin renunciar a la funcionalidad que aportan dichos materiales?

Miquel Porta

Investigador

INSTITUTO HOSPITAL DEL MAR DE INVESTIGACIONES MÉDICAS (IMIM)

César Casado

Jefe del área de riesgos químicos en los alimentos

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Carmen Sánchez Reig

Subdirectora

ITENE (CENTRO TECNOLÓGICO)

PAUSA NETWORKING

Red Europea de Fraude alimentario: Casos de éxito coordinados.

La lucha contra el fraude alimentario es una cuestión compleja y transversal dentro de la UE, involucrando a muchos agentes y organismos que deben actuar de forma coordinada. ¿Sabemos cómo funciona esta red? ¿Cómo se desarrollan las investigaciones en materia de fraude? ¿Qué cambios introduce el nuevo reglamento de inspecciones oficiales? Javier Ruiz-Santaella nos explica, a través de las investigaciones realizadas en casos reales, como se coordina toda la estructura autonómica, nacional y europea en materia de lucha contra el fraude.

Javier Ruiz-Santaella Moreno

Analista de Inteligencia contra el Fraude
(DG SANTE – COMISIÓN EUROPEA)

Etiquetado Frontal (FOP) en España. Situación actual y perspectivas

Dando continuidad a las acciones incluidas dentro de la Estrategia NAOS, un año después del arranque del Plan de Mejora de la Composición de Alimentos, el Ministerio de Sanidad ha anunciado la intención de implantar el sistema de etiquetado Nutri-Score en nuestro país. ¿Qué beneficios aportan este tipo de etiquetado? ¿Qué elementos han motivado la elección de Nutri-Score frente a otros modelos existentes? ¿Cómo se prevé que sea su implantación en España? ¿Cuál es la situación a nivel Europeo?

Victorio Teruel Muñoz

Subdirector General de Promoción de la Seguridad

Alimentaria de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

ALMUERZO

Innovación para una nueva alimentación

En los últimos años hemos observado como la sociedad ha modificado sus pautas de consumo incorporando en su toma de decisiones variables como la salud a largo plazo, la sostenibilidad ambiental, el bienestar animal, etc. Desde la reformulación de productos ya existentes, hasta el lanzamiento de nuevos conceptos de producto, las empresas del sector alimentario están realizando un esfuerzo para adaptar su oferta a esta nueva demanda. ¿Qué papel juega la innovación en este proceso de adaptación de la dieta a las nuevas necesidades? ¿Qué podemos aprender de la innovación aplicada en la alta gastronomía?

Pere Castells

Experto en ciencia, innovación y gastronomía.

Socio Fundador

GASTRONOMY SOLUTIONS

Las Fake News en el sector alimentario

El concepto “Fake News” ha entrado con fuerza en nuestras vidas. Algunos expertos predicen que en 2022 el volumen de noticias falsas será superior al de noticias reales. Pero, ¿qué son las “fake news”? ¿Qué persiguen? ¿Por qué tienen tanta difusión? Y sobre todo, ¿qué podemos hacer para combatir este fenómeno? Marc Amorós y Rocío Pérez nos abrirán los ojos frente a esta realidad y pondrán a prueba nuestra capacidad de detección de noticias falsas.

Marc Amorós

Periodista, guionista, escritor

Rocío Pérez

Coordinadora

MALDITA CIENCIA (maldita.es)

17.30h Fin de la jornada

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