



**XII Congreso de AECOC  
de Seguridad Alimentaria  
y Nutrición**

5 DE MARZO 2015. MADRID

**MEJORANDO**  
EL FUTURO



**TRABAJANDO**  
EL PRESENTE

ORGANIZA:

 **AECOC**

Estamos en la época del cambio y de la velocidad. Las evoluciones tecnológicas nos afectan cada día y nos conducen a una carrera vertiginosa en la que cada vez somos más exigentes en todas las actividades de nuestras vidas. El mundo de la calidad y la seguridad alimentaria no es una excepción. ¿Cómo serán los alimentos del futuro? ¿Qué nuevas exigencias vendrán de su mano? ¿Cómo podremos satisfacer las actuales necesidades de los consumidores y ser a la vez competitivos?

Nuestro trabajo a día de hoy debe ir enfocado hacia estos nuevos retos del futuro. Aspectos como la información y transparencia de cara al consumidor serán claves. Tendremos que profundizar en el conocimiento de nuevos riesgos y de nuestros propios productos más allá del nivel actual. Será estratégico fundamentar en la innovación el desarrollo de una nueva gestión de la seguridad alimentaria y ser capaces de movernos con garantías en el mundo de la comunicación virtual, entendiendo que detrás de las máquinas y las tecnologías siguen habiendo personas.

**Hoy tenemos la oportunidad, mañana puede ser tarde.**



## ¿POR QUÉ ASISTIR?

La seguridad alimentaria requiere un entorno de colaboración entre sus interlocutores. Analizaremos las novedades técnicas y científicas en seguridad alimentaria y nutrición. 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 y Nutrición.  
Administraciones Públicas: Responsables de la Gestión de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

## TARIFAS DE INSCRIPCIÓN



**ASOCIADOS:**  
INDIVIDUAL: 385 € + IVA / ASISTENTE  
GRUPOS: 295 € + IVA / ASISTENTE

**NO ASOCIADOS:**  
INDIVIDUAL:  
650 € + IVA / ASISTENTE

## LAS EMPRESAS DEL COMITÉ DE AECOC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

AHORRAMAS · ALCAMPO · GRUPO BIMBO · CAMPOFRÍO · COCA COLA · CONSUM · DANONE · GRUPO DIA · EL CORTE INGLÉS · COMPASS GROUP · GRUPO CARREFOUR · GRUPO EL ÁRBOL · GRUPO EROSKI · GRUPO IFA · GRUPO LECHE PASCUAL · GRUPO PESCANOVA · GRUPO ZENA RESTAURACIÓN · MERCADONA · MIQUEL ALIMENTACIÓ · NESTLÉ ESPAÑA · LACTALIS PULEVA · SABECO · PEPSICO IBERIA · DEOLEO · UNILEVER ESPAÑA

## INAUGURACIÓN

▶ 10:00h. Inicio de la jornada

## AL SERVICIO DEL CONSUMIDOR

El consumidor ha cambiado en los últimos años. Tiene nuevas necesidades y exige aquello que considera importante, que no tiene por qué coincidir con lo que le hemos estado dando hasta ahora. ¿Conocemos realmente al consumidor? ¿Escuchamos lo que nos demanda? En este sentido, la nueva legislación europea en información al consumidor da un paso adelante, pero su aplicación no está exenta de dificultades. Empresas y administraciones públicas nos darán su visión.

**Comiendo con el consumidor. ¿Cómo es y qué quiere?**

**Javier Arenas**

*Director. EL DEPARTAMENTO DE LOS INVESTEGAS*

**Yo te informo, ¿Tú me entiendes? Implantación del nuevo Reglamento de Información al Consumidor**

**Presentación a cargo de:**

**Mariano Rodríguez**

*Director de Calidad y Desarrollo Sostenible. GRUPO CARREFOUR*

**Mesa redonda:**

**Juan Carlos Villalón Blanco**

*Dirección Salud Pública. JUNTA DE CASTILLA-LEÓN*

**Sagrario Pérez Castellanos**

*Directora Scientific and Regulatory Affairs. COCA COLA*

**Mariano Rodríguez**

*Director de Calidad y Desarrollo Sostenible. GRUPO CARREFOUR*

**Silvia Miguel**

*Responsable de Calidad. AUTOGRILL*

## ¿HACIA DÓNDE VAMOS? PROBIÓTICOS

## Y GENÓMICA MASIVA

¿Hacia dónde va la alimentación del futuro? Biotecnología es usar organismos vivos con fines industriales. Lejos de lo que la gente cree, biotecnología de alimentos no es sólo crear alimentos y cultivos transgénicos, es mucho más que eso. A lo largo de esta presentación analizaremos las diferentes posibilidades de esta ciencia en la tecnología de alimentos, prestando atención especial al empleo de la biotecnología en la búsqueda, diseño y evaluación de alimentos e ingredientes funcionales. ¿Cuáles son las posibles aplicaciones de la secuenciación genómica masiva en seguridad alimentaria?

**Daniel Ramón**

*CEO. BIOPOLIS*

◻ Pausa Networking

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.

## GESTIONANDO RIESGOS GANAMOS SEGURIDAD

Definimos la inocuidad como la ausencia de riesgos alimentarios en los productos. Para ello, debemos conocerlos y gestionarlos de la forma más eficiente. En el ámbito microbiológico están surgiendo con fuerza los virus como peligros relevantes. ¿Qué sabemos de ellos? ¿Cómo podemos controlarlos? ¿Sabías que los alérgenos presentes en un producto alimentario dependen en parte de las características del proceso productivo a que han sido sometidos? ¿Ha oído hablar alguna vez de los epítomos? En este bloque tendremos la oportunidad de ver los alérgenos "desde dentro".

Bloque patrocinado por



**Pequeños pero matones. Los virus**

**Albert Bosch**

*Catedrático del Departamento de Microbiología. UNIVERSIDAD DE BARCELONA / Presidente. SOCIEDAD ESPAÑOLA DE VIROLOGÍA*

**Seguro a todo riesgo. Impacto de los procesos sobre los Alérgenos alimentarios**

**María Lavilla**

*Researcher/ Ph.D. Food Technologis. AZTI-TECNALIA*

🍴 Almuerzo Cóctel

## LA INNOVACIÓN COMO ESTRATEGIA DE DIFERENCIACIÓN Y LOS ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL SEGURA

La mejora continua requiere innovación. Incremental, de ruptura...¿Vamos en el camino adecuado? Asimismo, para garantizar que los nuevos alimentos se consumen en su periodo de vida útil los operadores alimentarios han de realizar estudios que simulen lo que puede ocurrir en la realidad. Pero, ¿Tenemos en consideración todos aquellos aspectos relevantes? ¿Estamos asegurando resultados fiables?

**¿Qué mueve la innovación actual?**

**Albert Monferrer**

*Director Técnico. BDN*

**Vida útil segura: reto emergente para la industria alimentaria**

**Sara Bover i Cid**

*Investigadora del programa de seguridad alimentaria. IRTA*

## LA COMUNICACIÓN COMO PUNTO FUNDAMENTAL PARA LA GESTIÓN DE CRISIS

Gestionar crisis en seguridad alimentaria es sinónimo de comunicar. Pero la comunicación con el consumidor ha evolucionado y ya no sirven los planteamientos tradicionales. Debemos entender, por lo que será necesario primero escuchar y hablar en el lenguaje apropiado. Por otro lado, internet y las redes sociales han cambiado la dinámica y el alcance. Ahora todo es inmediato y parecen no existir fronteras, sin embargo, parece haber una luz al final del túnel.

**Juan Luis Ayuso**

*Professional Certified Coach (PCC) Certificado por la ICF. Director de Alumni y Desarrollo Corporativo. ESCUELA EUROPEA DE COACHING.*

Clausura

◻ 17.30h. Fin de la jornada



# XII Congreso de AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición

5 DE MARZO 2015. MADRID

## La Misión de AECOC

La mejora de la competitividad de toda la cadena de valor compartiendo soluciones, estándares y conocimiento que la hagan más eficiente y sostenible aportando mayor valor al consumidor.

## Sede Congreso

**Hotel Auditorium Madrid**  
Avenida de Aragón, 400  
28022, Madrid

T. +34 91 400 4444  
info@hotelauditorium.com

## Contacte con nosotros



Ronda General Mitre, 10  
08017 Barcelona  
Tel. +34 932 523 900  
Fax +34 932 802 135

[www.aecoc.es/eventos/seguridadalimentaria](http://www.aecoc.es/eventos/seguridadalimentaria)

CON LA COLABORACIÓN DE:

**ANGED**

  
**ASEDAS**  
Asociación Española de Distribuidores,  
Administradores y Transformadores

  
cooperativas  
agro-alimentarias  
España

  
**FEHR**  
Federación Española de  
HOSTELERÍA

**FIAB**  
ALIMENTAMOS  
EL FUTURO  
2020