

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Acofesal reúne, en su cuarto congreso, a 220 profesionales de la seguridad alimentaria

Acofesal reúne, en su cuarto congreso, a 220 profesionales de la seguridad alimentaria

Miércoles, 28 de junio 2017

Entre el 14 y el 16 de junio se celebró en Madrid el IV Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria; un foro organizado por Acofesal y que reunió a 220 profesionales de la seguridad alimentaria que debatieron sobre los desafíos actuales en materia de alimentación y producción de alimentos.

El *IV Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria* reunió durante los días 14, 15 y 16 de junio en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid a 220 representantes de todos los sectores y agentes involucrados en los desafíos actuales en materia de alimentación y producción de alimentos.

Juan Julia García Gómez, vocal asesor de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan), y **Luis María Gallego Brogeras**, presidente de la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal) inauguraron el congreso el miércoles 14 de junio, a las seis de la tarde, en la Facultad de Medicina.

Arturo Angulo Urarte, responsable de Alianzas y Relaciones Institucionales de la FAO en España, llevó a cabo la conferencia inaugural: *Tendencias y desafíos mundiales de la alimentación y la producción de alimentos en el horizonte 2030-2050*.

El congreso Acofesal, 2017, cuyo comité científico ha presidido **Montaña Cañama Hurtado**, profesora de Bromatología de la UCM y directora del grupo de investigación sobre nuevos alimentos, abordó la necesidad de extremar al máximo la calidad y seguridad alimentaria para dar respuesta a la nueva situación social que plantea la globalización, con su incremento del comercio internacional de bienes y servicios.

Por otro lado más de 30 expertos internacionales debatieron, entre otros, aspectos relacionados con producción animal, agricultura, resistencia a antibióticos, buenas prácticas agrícolas, exportaciones, diseño higiénico de instalaciones, biocidas, cambios y novedades normativas, mejora de la vida útil, *lean manufacturing*, espectrometría de masas, acreditación de la cadena alimentaria, gestión de alérgenos, autenticidad de alimentos, trazabilidad, residuos de antibióticos, métodos analíticos, fraude alimentario, certificaciones, validación de detectores de metales, nanotecnología, empleos de fagos, *packaging*, *metagenómica*, comercio electrónico y el horizonte del desabastecimiento alimentario de la población.

El congreso contó con el apoyo de patrocinadores como: Proquimia, Thermoscientific, Adesa, Eurofins, Agilente Technologies, Hiperbaric, Betelgeux, Hypred, Biogenetics, Iman División Alimentaria, Biomérieux, Mettler Toledo, Bruker, Vertex, Calidad Pascual, Zeulab, Waters, Ingenasa y Biosystems; y contó, como presidente del Comité de Honor, con su majestad **Felipe VI** y con **Dolors Montserrat Montserrat**, ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

En la sección a concurso de trabajos científicos se presentaron más de 75 proyectos, superando el número de ediciones anteriores. El *V Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria*, será dentro de dos años en Barcelona (Acofesal, 2019).

– [Encuentra esta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'](#).