



Vista general del auditorio del congreso en la pasada edición.

## Foro Barcelona Seguridad Alimentaria 2023: seguridad alimentaria en tiempos de cambios

10-05-2023

**El próximo 7 de junio, coincidiendo con la celebración del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, Barcelona acogerá la quinta edición del Foro Barcelona Seguridad Alimentaria (BSA). Este año, el BSA 2023 tendrá como tema central 'Seguridad alimentaria en tiempos de cambios'.**

**BSA, Barcelona Seguridad Alimentaria**, es un lugar de encuentro entre los diferentes profesionales vinculados con la seguridad alimentaria para debatir sobre las condiciones y medidas necesarias para poder garantizar y mejorar la seguridad alimentaria en las empresas del sector. El tema central del foro girará entorno a los cambios y el impacto sobre la seguridad alimentaria derivados de factores tan importantes como son la internacionalización del comercio de alimentos, el cambio climático y la estrategia *One Health*.

Los nuevos escenarios que surgen presentan nuevos retos entre los profesionales vinculados con la seguridad alimentaria, ya sean operadores de empresa alimentaria, laboratorios de análisis, empresas de distribución o empresas de autocontrol. A todos ellos va dirigido este encuentro para compartir experiencias y conocimientos sobre las condiciones y medidas necesarias a adoptar, con el objetivo de poder garantizar y mejorar la seguridad alimentaria en las empresas del sector.

A pesar de la voluntad de recuperar el valor de la proximidad, el comercio mundial ha retomado empuje y los alimentos, producidos bajo legislaciones diversas de seguridad alimentaria, son sometidos a largos períodos de transporte en condiciones variables de temperatura y humedad, lo que requiere ampliar el control de riesgos, no solo en la propia empresa sino también en el origen y en el transporte. Por otra parte, los cambios en el medio ambiente, la tendencia de incremento de las temperaturas y a unos cambios más repentinos y extremos de la meteorología a nivel global son factores que también pueden repercutir en el control de riesgos en la industria de la alimentación.

Todo esto y muchos más temas, como pueden ser las nuevas técnicas para el control de los riesgos microbiológicos, los análisis rápidos, nuevos métodos de limpieza y desinfección, y especialmente la progresiva adopción de una estrategia *One Health* en el

ámbito de la seguridad alimentaria.

Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.

### **Noticias Relacionadas**

- Hostelco & Restaurama presentarán, en 2024, la mayor oferta global de Europa para horeca
- Cuenta atrás para Organic Food & Eco Living Iberia 2023, la gran feria del sector ecológico
- Mercabarna celebra una nueva jornada de RC, esta vez centrada en el sector hospitalario
- Felac e Ifema presentan una nueva feria especializada en equipamiento hostelero