



Sesión inaugural del congreso. ©Acofesal.

'El congreso Acofesal pretende ser un estímulo para el sector de la seguridad alimentaria'

10-07-2019

Luis M. Gallego, presidente de Acofesal

Luis María Gallego, presidente de Acofesal (Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad y Calidad Alimentaria), valora la última edición del V Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria, celebrada en Barcelona entre los pasados 19 y 21 de junio; por encima de todo destaca el gran éxito de convocatoria y el valor principal del evento como foco de confluencia de conocimiento y de debate del sector.

Como os informamos en anteriores *newsletters*, entre el 19 y el 21 de junio se celebró en Barcelona el V Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria; un foro organizado por Acofesal y que reunió, en el Campus Barcelona de la Universidad Internacional de Catalunya, a más 320 profesionales de la seguridad alimentaria que debatieron sobre los desafíos actuales en materia de alimentación y producción de alimentos.

Luis María Gallego, presidente de Acofesal (Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad y Calidad Alimentaria), valora a continuación el encuentro, del que destaca el gran éxito de convocatoria de esta edición y el valor principal del evento como foco de confluencia de conocimiento y de debate del sector.

– ¿Cómo valoras la respuesta a la convocatoria 2019?

– Este año el número de inscritos ha superado los 320 representantes de todos los sectores relacionados con alimentación y producción de alimentos. Se presentaron más de 90 proyectos, superando el número de ediciones anteriores y la exposición de trabajos científicos tipo póster ha aumentado tanto en cantidad como en la complejidad y calidad de los trabajos expuestos.

– ¿Qué destacarías de la edición de este año?

– Este V Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria se afianza como referencia en materia de calidad y seguridad alimentaria, por el elevado nivel de las ponencias; los científicos y profesionales del sector han aportado todos sus conocimientos y

valía para poder conseguir un éxito sin precedentes en el sector. Destacaría las mesas redondas de 'Producción primaria', que abordó importantes e innovadores aspectos sobre trazabilidad, patógenos en alimentos, micotoxinas y bienestar animal; o la dedicada a nutrición, donde se presentó el '[Proyecto Reus](#)' ([Red Española de Universidades Saludables](#)), se habló del nuevo etiquetado frontal de Nutriscore, y se trató también el tema del desperdicio alimentario. También fue muy seguida la sesión plenaria que giró en torno a los nuevos peligros y riesgos emergentes entre los que se subrayó el riesgo científico y mediático del virus de la hepatitis E y los casos de ciguatera en Europa entre otros.

Todo ellos sin menoscabo y sin olvidarme de las mesas específicas de consultoría-certificación, laboratorio, I+D+i e higiene... teniendo esta última una óptima acogida de participación por los temas desarrollados en ella: el control virus en los alimentos, ambientes controlados, gestión de alérgenos en la restauración y microbiología predictiva como herramienta de control de la calidad e inocuidad alimentaria.

– **¿Cuál es el objetivo principal de un congreso como el vuestro?**

– Acofesal pretende ser un claro estímulo para el sector así como un punto de confluencia de distintos servicios, industrias, empresas, administración y universidades involucrados. Desde la asociación mantenemos la ilusión y los retos propuestos para seguir desarrollando actividades a favor de la transmisión de conocimientos y novedades en materia de seguridad alimentaria y continuar siendo un punto de referencia. A través del *Congreso Acofesal* pretendemos ayudar a la confluencia de conocimiento y de debate para poder coordinar a empresas alimentarias, cooperativas agroalimentarias, administraciones, universidades, centros de investigación, entidades de innovación, centros tecnológicos, laboratorios, consultorías alimentarias, certificadoras y sobre todo a asociaciones de consumidores y usuarios.

– **¿Qué tal la experiencia en Barcelona? ¿Volveréis a Madrid en la próxima edición o planteáis otra ubicación?**

– Estamos encantados por la magnífica acogida que hemos tenido en Barcelona. Cabe destacar el inestimable apoyo que nos ha brindado la Generalitat de Catalunya en especial el Departament de Salut, la Agència Salut Pública de Barcelona, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació y la Direcció de Protecció de la Salut; me gustaría destacar su amabilidad y disponibilidad para acudir y participar en el congreso.

Todo ello sin olvidarnos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (Aesan), del apoyo del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad así como del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las consejerías de Sanidad de diferentes comunidades autónomas. Hago extensivo el agradecimiento a todos los patrocinadores y colaboradores que han ayudado a la realización y organización del Congreso desplazándose hasta Barcelona.

Acofesal celebrará su próxima edición, la de 2021, en Madrid; ciudad que recogerá el relevo de los objetivos expuestos en Barcelona, entre los cuales podemos destacar, el ser foco de confluencia, conocimiento y de debate del sector.

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

Noticias Relacionadas

- [Proyecto Reus: programa para la promoción de la salud en los entornos universitarios](#)
- [Nutrición, producción primaria y riesgos emergentes, ejes del congreso de Acofesal](#)
- [Todo a punto para la celebración del V Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria](#)
- [Acofesal reúne, en su cuarto congreso, a 220 profesionales de la seguridad alimentaria](#)