La Complutense de Madrid acogerá el congreso de calidad y seguridad alimentaria de Acofesal

Miércoles, 10 de mayo 2017

La Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal) celebrará en Madrid, el próximo mes de junio, el *IV Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria*, una de las citas más relevantes dentro del sector de la calidad y la seguridad alimentaria en España.

Acofesal (Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria) organiza, cada dos años, un encuentro entre todas las entidades y agentes intervinientes en el sector de la calidad y la seguridad alimentaria, ejerciendo de centro de confluencia de conocimiento de las actividades más relevantes en su sector.

Este año, la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid acogerá el evento entre los próximos 14 y 16 de junio y en el congreso participarán entidades tanto públicas como privadas, así como la universidad anfitriona, empresas alimentarias y cadenas de distribución, organizaciones de consumidores y usuarios, laboratorios públicos y privados, entidades de formación y consultoría, e innumerables empresas relacionadas con el sector agroalimentario.

Según la organización, *"los criterios establecidos para llevar a cabo estos encuentros, realizados en forma de congresos, no son más que aquellos que puedan aportar valor a todos los eslabones de la cadena alimentaria, motivo por el cual pretendemos focalizar nuestros esfuerzos en atraer a dichos congresos a personalidades relevantes de la calidad y la seguridad alimentaria, tanto a nivel nacional como internacional. Con todo ello, pretendemos intensificar nuestros esfuerzos en materia de calidad y seguridad alimentaria y ejercer de centro de reunión del conocimiento científico y tecnológico de todos los agentes relacionados con estos temas, con la finalidad de conservar la salud de los consumidores"*.

El modelo común de congreso se basa en la organización de diferentes mesas redondas, divididas en diferentes sesiones:

– Sesiones plenarias: de interés general, tratando temas de calidad y seguridad alimentaria.

- Producción primaria.
- Gestión de alérgenos.
- Comercio alimentario *on line*.

– Sesiones específicas enfocadas a cada uno diferentes sectores: I+D+i, higiene, laboratorio y consultoría-certificación.

- I+D+i.
- Higiene: 'Nuevas tecnologías aplicadas a la higiene alimentaria'.
- Laboratorio: 'Calidad en laboratorios alimentarios'; 'Control analítico alimentario'.
- Consultoría-certificación: 'Más allá de los requisitos legales en seguridad alimentaria'; 'Garantizar la seguridad alimentaria'.

– Programa preliminar.
– Encuentra esta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.