Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Todo listo para la celebración del congreso ‘Acofesal 2024’, de seguridad alimentaria

Miércoles, 29 de mayo 2024

El ‘VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria’ organizado por Acofesal se celebrará del 5 al 7 de junio en Córdoba. Reunirá a profesionales, investigadores, académicos y reguladores para intercambiar conocimientos sobre calidad y seguridad alimentaria. El congreso incluirá sesiones plenarias, presentaciones de investigaciones. También habrá oportunidades para el *networking* y se otorgará un premio al mejor trabajo científico.

El ‘VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria’ organizado por Acofesal se celebrará en el rectorado de la Universidad de Córdoba del 5 al 7 de Junio. Es un espacio para que profesionales de la industria alimentaria de todo el mundo intercambien conocimientos de las últimas innovaciones en el campo de la calidad y seguridad alimentaria. Está abierto también a investigadores, académicos, reguladores, estudiantes y otros interesados en el campo.

Contará con sesiones plenarias y en paralelo diseñadas para abordar los desafíos actuales y emergentes en el sector alimentario, zona pósters para presentaciones de investigaciones y desarrollos y zona de exposición de patrocinadores.

Las sesiones plenarias y monográficas se presentarán con los siguientes enunciados:

– Día 6 de junio.

- Producción Primaria. Problemáticas en producción primaria, valor de la calidad y seguridad alimentaria de los productos en origen.
- Higiene. Cómo garantizar el control de alérgenos para un consumidor del siglo XXI.
- Laboratorio. Nuevos requerimientos para cumplimiento del control oficial de aguas.
- Consultoría-Certificación. Nuevos usos de las auditorias y controles para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Nutrición: nuevas recomendaciones alimentación saludable y sostenible.

– Día 7 de junio.

- Laboratorio. Control analítico de contaminantes en alimentos.
- Higiene. ¿cómo garantizamos la higiene en la producción alimentaria?
- I+D+i: I+D+i en producción alimentaria.
- Desperdicio alimentario: herramientas de control del desperdicio alimentario.
- Nutrición: nuevas recomendaciones alimentación saludable y sostenible.

El día 5 de Junio a las 18:00 está programado el acto de inauguración del congreso en el participará **José Miguel Herrero**, director general de la industria alimentaria del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. En la conferencia inaugural abordará la situación que está sufriendo actualmente la industria alimentaria en España y la proyección de cara al 2025.

Este año participarán entidades tanto públicas como privadas, empresas alimentarias, cadenas de distribución, organizaciones de consumidores y usuarios, laboratorios públicos y privados, entidades de formación y consultoría, y diferentes empresas relacionadas con el sector agroalimentario, tales como Mapa, Junta de Andalucía, Junta de Castilla y León, Instituto de Salud Carlos III, Madrid Salud, Ifapa, Generalitat de Catalunya, Universidad de Córdoba, Universidad de Granada, Politécnica de Valencia, CTAQUA, Citoliva, Covap, PerkinElmer, Beko tecnologies, Prognosis Biotech, Sanygran, Syngenta, Christeyns, MicroPlanet, Kersia, Itene, Clean up Solutions, Koümer y otras.

También ofrecerá oportunidades de *networking* para que los participantes puedan relacionarse con expertos y proveedores de la industria para intercambiar ideas y establecer colaboraciones. Desde la organización han afirmado que *“estamos encantados de poder organizar este importante evento en Córdoba, esperamos sea un punto de encuentro fundamental para todos los interesados en promover prácticas alimentarias seguras y sostenibles a nivel global”*.

El congreso cerrará con la entrega del premio de 500€ al mejor trabajo científico, y con el acto de clausura. En la clausura participará **Jorge del Diego**, director general de Salud Pública y ordenación Farmacéutica en la Junta de Andalucía, y el presidente de Acofesal,

Luis María Gallego.

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

Notícias Relacionadas

- Gastronomic Forum Barcelona cuenta ya con el 80% del espacio expositivo reservado
- La Organic Food más internacional inaugurará nueva edición los próximos 4 y 5 de junio
- Guext finaliza en Madrid su ruta promocional para presentar la nueva feria del equipamiento
- El nuevo espacio de colectividades organizado en A&H supera, con nota, la primera edición