



## I Encuentro Calidad y Seguridad Alimentaria: nuevos desafíos

Fecha de inicio: 11 May 2023

Fecha de fin: 11 May 2023

Duración: 7 horas

Horarios: 9:30-17:15

Ubicación: AINIA

Modalidad: Presencial

Precio: 0€

### Introducción

Vivimos en un escenario de cambio continuo en el sector alimentario. Riesgos emergentes, nuevos alimentos y productos o tecnologías novedosas de conservación y envasado demandan generar conocimiento y desarrollar nuevas tecnologías. Los profesionales de la seguridad alimentaria requerimos de una actualización permanente en todas estas materias. El Encuentro "**I Encuentro de Calidad y Seguridad Alimentaria: nuevos desafíos**" tiene por objetivo dar respuesta a la necesidad de generar conocimiento y desarrollar nuevas tecnologías en el sector alimentario. En este encuentro, que tendrá lugar de forma **presencial** el próximo 11 de mayo, expertos e investigadores de diferentes áreas tecnológicas, representantes de las administraciones públicas competentes, responsables de seguridad alimentaria de empresas del sector y proveedores de las últimas tecnologías, nos hablarán de temáticas como:

- Nuevas tendencias tecnológicas en prevención y control de la seguridad alimentaria
- Prevención y control de nuevos riesgos en la era de la economía circular
- El desafío digital de la seguridad alimentaria
- Los nuevos retos y soluciones para afrontarlos

Este encuentro será un interesante foro de intercambio de conocimiento para los profesionales de la seguridad alimentaria y la innovación en este campo. **Plazas limitadas. Cierre de inscripciones el 10 de mayo a las 17:00 CEST.**

### Objetivos

#### Dirigido a

Profesionales de la gestión, el control y la innovación de organizaciones



interesadas en seguridad alimentaria.

## Metodología

**Encuentro presencial** que tendrá lugar el 11 de mayo en las instalaciones de AINIA, Paterna (Valencia). Contaremos con presentaciones y mesas redondas de expertos y profesionales de diferentes ámbitos del sector, quienes expondrán sus casos de éxito y debatirán sobre soluciones innovadoras, nuevas tecnologías y líneas de investigación. Durante la pausa café y el *lunch*, se habilitará un espacio para que los asistentes puedan realizar *networking*. También, se realizará una visita a las instalaciones de AINIA.

## Taller exclusivo para empresas asociadas AINIA Network

El encuentro finalizará con un taller de innovación sobre transferencia tecnológica y colaboración en proyectos de I+D, exclusivo para empresas asociadas. [Más información sobre AINIA Network](#). **Tras inscribirse a esta jornada, las empresas asociadas recibirán un e-mail con más información para inscribirse en este taller.**

## Programa

9:30-10:00 **Apertura institucional**. Directora General de AINIA, Cristina Del Campo  
10:00-10:20 **Introducción: "La propuesta tecnológica de AINIA en calidad y seguridad alimentaria"**. Director de Innovación de AINIA, Andrés Pascual  
10:20-10:30 **"Avances en la detección y cuantificación de nuevos riesgos alimentarios"**. Directora de Laboratorios de AINIA, Amelia Moreno  
10:30-11:30 **Mesa Redonda I: "Prevención y control de nuevos riesgos en la era de la economía circular"** *Cómo adaptarse de forma continua a la aparición de riesgos emergentes es una necesidad para el sector alimentario. Los efectos del cambio climático y la adopción de nuevas prácticas de economía circular hacen esta necesidad todavía más urgente. En esta mesa hablaremos de riesgos emergentes, de como prevenirlos y controlarlos, y de como evitar así verse involucrados en nuevas crisis de seguridad alimentaria, de la mano de expertos de reputadas empresas y administraciones públicas.* **Ponentes:**

- Responsable Seguridad Alimentaria y Calidad en AECOC, Xavier Pera
- Directora técnica de Erika Fundazioa (Fundación Vasca para la Seguridad Agrolimentaria), Amaia de Ariño
- Subdirectora general de Seguridad Alimentaria, Laboratorios de Salud Pública y Sanidad Ambiental de la Generalitat Valenciana, Mar Canós
- Director de Sanidad Exterior en el Puerto de Valencia, delegación del Gobierno de España en la Comunidad Valenciana, Froilán Vázquez
- Responsable de Seguridad Alimentaria de AINIA, Roberto Ortuño

11:30-12:00 **Coffee break** 12:00-12:10 "Herramientas tecnológicas para



reforzar la seguridad alimentaria en entornos productivos". Responsable de Proyectos de Tecnologías de Automatización de Procesos y Sensores Espectrales de AINIA, José Belenguer 12:10-13:10 **Mesa Redonda II: "El desafío digital de la seguridad alimentaria"** *El control de la seguridad alimentaria se basa en la recopilación de datos y su análisis para la obtención de información de valor. La gran cantidad de datos disponibles hoy en día habilitan nuevas fórmulas para garantizar la seguridad de los alimentos con mayor precisión y de manera más proactiva. Tecnologías como la inteligencia artificial, blockchain, tecnologías fotónicas o big data, entre otras, están modificando el contexto de la función de seguridad alimentaria en la empresa en ámbitos como la predicción de riesgos emergentes, el control de los procesos productivos o la trazabilidad.*

**Ponentes:**

- Coordinadora Calidad de Mercado, Hijos de Rivera, Cristina Sabín
- COO de Multiscan Technologies, Elvira Moreno
- Director de Calidad, seguridad alimentaria, medio ambiente y PRL de Verdifresh, Vicente Bosch
- Responsable de Desarrollo Estratégico de Negocio y Alianzas de AINIA, David Martínez

13:10-13:20 "Enfoque integrador para anticipar riesgos en seguridad alimentaria". Responsable del Departamento Derecho Alimentario de AINIA, José M<sup>a</sup> Ferrer 13:20-14:20 **Mesa Redonda III: "Los nuevos retos para la Seguridad Alimentaria y soluciones para afrontarlos"** *Las resistencias antimicrobianas, la introducción de fuentes de proteína alternativa, y la reintroducción de subproductos en la cadena de valor, plantean nuevos desafíos a la seguridad alimentaria. En esta mesa se hablará de nuevas tecnologías y productos diseñados para dar respuesta a estos retos.*

**Ponentes:**

- Presidente de Aproinsecta, Jose Sánchez
- Socio Fundador y Director Técnico de Aquactiva Solutions, Grégoire Gaume
- Director de innovación y calidad en Cleanity, Antonio Alberola
- Investigadora y profesora en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural, Universitat Politècnica de València, Ana Jimenez
- Responsable de proyectos en Microbiología aplicada en AINIA, Sonia Porta

14:20-15:45 **Lunch y visita a las instalaciones** 15:45-17:15 **Taller exclusivo para empresas asociadas AINIA Network: "Transferencia tecnológica y colaboración en futuros proyectos de I+D e innovación colaborativos"**

- **BLOQUE 1.** Transferencia tecnológica de proyectos de I+D propia en Seguridad Alimentaria. Se presentarán 4 pitch de los siguientes proyectos de AINIA:



- GLOBALSAFEFOOD: Nuevas técnicas de análisis masivo de datos de seguridad alimentaria basadas en técnicas de inteligencia artificial • SAFEFOOD: Tecnologías de detección rápida de microorganismos en alimentos • BIOMIMAT: Desarrollo de materiales higiénicos basados en la biomímesis • MICROBIOSAFE: Nuevas Estrategias Antimicrobianas Biobasadas
- **BLOQUE 2.** Colaboración en futuros proyectos de I+D propia en colaboración con empresas.