



**XXIII JORNADAS**  
**(inter)NACIONALES**  
**de**  
**SEGURIDAD**  
**ALIMENTARIA**

## **INDICE**

JUSTIFICACIÓN DEL EVENTO

TEMÁTICA DE LAS JORNADAS

PUBLICACIÓN

OBJETIVOS GENERALES

DESTINATARIOS

FORMATO DE LAS PONENCIAS

FECHAS Y LUGAR

PROGRAMA

ORGANIZACIÓN Y CONTACTO

## JUSTIFICACIÓN DEL EVENTO

El sector alimentario y especialmente el sector cárnico están en constante evolución. Con las crecientes demandas sociales de seguridad alimentaria, las crisis alimentarias y las nuevas normativas, los profesionales sanitarios que trabajan en las Administraciones públicas, en empresas alimentarias o como profesionales libres, son los especialistas que tienen un papel de primera importancia en garantizar la seguridad de los alimentos.

Los organismos e instituciones nacionales e internacionales están haciendo estudios y organizando nuevas formas de gestionar el control alimentario que es necesario conocer.

Por ello los profesionales sanitarios deben poner al día sus conocimientos, estudiar la forma de aplicación de las nuevas normativas y debatir los problemas científicos y técnicos que se plantean para poder poner a disposición del consumidor unos alimentos con la mayor seguridad posible.

Dentro de los profesionales implicados en garantizar la seguridad de los alimentos, los veterinarios ocupan un papel destacado en relación con los alimentos de origen animal.

Con el objetivo de estudiar las dificultades que pueda plantear la aplicación de la nueva normativa alimentaria y de debatir los problemas científicos y técnicos que se plantean para conseguir obtener alimentos seguros, la *Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA)*, organiza estas **Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria**.

## TEMÁTICA DE LAS JORNADAS

El tema central de las Jornadas es la **Seguridad Alimentaria**, en todas sus dimensiones: sanitaria, económica, social, medioambiental e institucional, tratando así de abordarlo desde múltiples perspectivas y de una manera complementaria. Convertir por unos días Canarias en la capital europea de la Seguridad Alimentaria.

## PUBLICACIÓN

Además de la divulgación en la página web de nuestra asociación ([www.jornadasavesa2014.wordpress.com](http://www.jornadasavesa2014.wordpress.com)) de las ponencias y las conclusiones extraídas de las jornadas, se pretende la publicación en formato **e-book** tanto de la información recogida durante las jornadas como de las colaboraciones externas de expertos en la materia.

También se publicará un **blog** con los temas debatidos en la misma.

## OBJETIVOS GENERALES

- Potenciar la información y formación de todos los profesionales que trabajan en el campo de la seguridad alimentaria en el sector primario y en las fases posteriores de la cadena alimentaria, especialmente de los profesionales sanitarios (veterinarios, farmacéuticos, etc.) que trabajan como técnicos de las Administraciones Públicas, de las empresas o como consultores privados.
- Intercambiar experiencias de los diversos profesionales que a nivel autonómico y nacional sobre la forma de gestionar la seguridad alimentaria.
- Debatir la problemática de la aplicación de las nuevas normativas UE de higiene alimentaria.
- Estudiar y debatir las estrategias de control de determinados peligros alimentarios como pueden ser la presencia de *Salmonellas* de interés en salud pública y los relacionados con los aditivos alimentarios.
- Difundir y realzar la importancia de los controles de los peligros alimentarios dentro del campo de la Salud Pública.
- Estudiar cuales son los principales riesgos alimentarios en la actualidad en nuestro entorno.
- Estudiar diversos modelos de control oficial de establecimientos alimentarios
- Analizar cuales son las necesidades de formación de los profesionales sanitarios.

## DESTINATARIOS

Las *Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria* están dirigidas, en general, a todos y cada una de las personas y/o instituciones que de alguna manera forman parte de la cadena alimentaria, desde el sector ganadero hasta el último implicado en la alimentación de las personas, y en particular, a los veterinarios que participan en algún punto de la misma.

En concreto, a estas jornadas se espera la asistencia de más de 200 Veterinarios de los siguientes ámbitos:

- Técnicos y especialistas de los ámbitos públicos y privados que trabajan en organizaciones y asociaciones ganaderas.
- Técnicos y especialistas de los ámbitos públicos y privados relacionados con la seguridad alimentaria.
- Técnicos y especialistas de los ámbitos públicos y privados de mataderos y salas de despiece.
- Técnicos y especialistas de industrialización, elaboración y procesado de carnes y alimentos.
- Técnicos y especialistas en Comercio Exterior.
- Responsables de la inspección de todo el proceso de distribución, comercialización y tratamiento de carnes en el punto de venta.
- Autoridades competentes en el Control Oficial.
- Responsables de los inputs: ingredientes y aditivos, maquinarias y equipos, procesos, tecnologías, tratamientos térmicos, conservación, cadena de frío, atmósfera controlada...
- Universidades.
- Centros Tecnológicos.
- A todos los profesionales dedicados a la higiene y la calidad de los alimentos.

## FORMATO DE LAS PONENCIAS

Se realizarán en sesión plenaria cuatro *mesas redondas* y una *ponencia*. En sesión monográfica cuatro debates específicos junto a una sesión de póster. Todas las intervenciones de las mesas redondas tendrán una duración total de una hora y treinta aproximadamente, dividida en 70-80 minutos de exposición de contenidos y 15-20 minutos de interacción con el público asistente. (Los tiempos podrán ser modificados según criterio del moderador). La ponencia tendrá una duración de una hora, y de media para la discusión. Las sesiones monográficas y de Póster durarán dos horas.

## FECHAS Y LUGAR

El lugar de celebración será en el salón de actos del Hotel Jardín Tropical, durante los días 7 a 9 de mayo de 2014.

## PROGRAMA

Los temas a tratar en las distintas ponencias serán:

Miércoles 7 –

Futuro del Control Agroalimentario en la Administración Pública

Valor del Autocontrol en la Cadena Alimentaria

Claves en la Inspección de Mataderos, Sanidad Exterior, Autocontroles y Restauración Colectiva.

Sesión de Póster

Jueves 8 –

Repercusiones del Acuerdo Transoceánico EEUU y UE en la Seguridad Alimentaria

Perfil de Resistencias y Multirresistencia en la Microbiota Compartida entre Humanos y Animales de Abasto

Viernes 9 –

Formación e Investigación en la Administración Pública y Privada

ORGANIZA



CON EL APOYO DE



EUROCARNE



AYUNTAMIENTO DE ADEJE



## CONTACTO

Juan Carlos González Ruiz  
Vocal AVESA Canarias  
[avesacanarias@gmail.com](mailto:avesacanarias@gmail.com)  
626113178

Javier González Ruiz  
[jglezruiz@gmail.com](mailto:jglezruiz@gmail.com)  
660330700

David Manrique de Lara  
[dmdelara@gmail.com](mailto:dmdelara@gmail.com)  
665 673 466