

Congreso sobre seguridad agroalimentaria en Valencia

AINIA convoca a especialistas de toda Europa

- **Profesionales de todo el mundo del sector agroalimentario comparten sus conocimientos y experiencias y destacan la importancia de la seguridad en la alimentación desde un punto de vista global.**

Alicia Namesny V.

info@poscosecha.com

Del 15 al 17 de octubre se reunieron en Valencia, en la sede del Instituto Tecnológico Agroalimentario, especialistas de todo el mundo en los diferentes aspectos que conciernen a la seguridad agroalimentaria. Denominado "La alimentación en Europa: avanzando en seguridad", contó con la participación de ciento cincuenta entidades distintas, incluyendo empresas y organismos del sector agroalimentario, de los cuales la mitad eran extranjeros. Cerca de doscientos cincuenta expertos de todo el mundo fueron los participantes.

La cifra de asistentes y su calidad pone de manifiesto que el sector es consciente de la importancia del cuidado de todos los aspectos que tienen que ver con el logro de la seguridad alimentaria.

Los temas tratados estuvieron englobados en las siguientes sesiones, que abarcan una temática amplia, desarrolladas durante los dos primeros días: "Edificios y servicios", "Equipos y envasado", "Visión global de la higiene", "Mantenimiento y diseño para la limpieza", "Trazabilidad y distribución" y "Aplicaciones prácticas - La nueva fábrica". El último día tuvo lugar un curso poscongreso sobre ingeniería higiénica. El enfoque

dado a los temas incluyó el análisis de la problemática no sólo de Europa, sino también de otras partes del mundo, como América, Asia y África.

Entre los temas vinculados más estrechamente con la fruta y la hortaliza, están la conferencia de L. Raaska, sobre los aspectos higiénicos de los materiales de envasado; la de D. Tomás, de la AINIA, sobre técnicas de evaluación de la acción biocida de desinfectantes y materiales empleados en la industria alimentaria; la de S. Pahlsson, de FMC de Suecia, sobre la trazabilidad en la línea; la de Benito Orihuel, de Anecoop, sobre trazabilidad y seguridad alimentaria en hortofruticultura en fresco; la de B. García, de A. Muñoz y Cía., que expuso el caso de la aplicación de un sistema automatizado de trazabilidad en una industria hortofrutícola.

Entre las conclusiones del congreso, la AINIA destaca las siguientes:

1 - La obligación de integrar la seguridad en los procesos productivos de las industrias agroalimentarias, de tal manera que se diseñe todo el proceso pensando en seguridad y que ésta se convierta en un valor añadido fundamental del producto y de las empresas de alimentación.

2 - La necesidad de un enfoque multidisciplinar y de desarrollar el concepto de trazabilidad. Es decir, deben



Laura Raaska, líder de grupo en el Área de Investigación Microbiológica de VTT Biotecnología (Finlandia), disertó sobre los aspectos higiénicos de los materiales de envasado, en particular, sobre los basados en papel o cartón. Para la disertante, uno de los pasos más importantes es la especificación de los criterios que se utilicen a la hora de establecer un sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control).

existir métodos de control de la seguridad a lo largo de toda la cadena de alimentación y en todos los eslabones del proceso industrial. Análisis de

Deben existir métodos de control de la seguridad a lo largo de toda la cadena de alimentación y en todos los eslabones del proceso industrial. El análisis de peligros y puntos de control críticos deben estar presentes a lo largo de toda la cadena

peligros y puntos de control críticos deben estar presentes a lo largo de toda la cadena. Además, en este proceso tienen que integrarse las disciplinas y los agentes implicados: tratamiento de materias primas, higiene de los edificios y servicios industriales, diseño de procesos productivos, envasado, distribución, etc.

3 - Concienciar a la opinión pública y al consumidor final en su nivel de exigencia en los temas de seguridad alimentaria. En la medida en que el consumidor valore los productos con unos estándares elevados de seguridad, la industria agroalimentaria invertirá y desarrollará productos acordes con las demandas y exigencias del consumidor,

En la medida en que el consumidor valore los productos con unos estándares elevados de seguridad, la industria agroalimentaria invertirá y desarrollará productos acordes con las demandas y exigencias del consumidor

AINIA, Instituto Tecnológico Agroalimentario, es una asociación privada con fines no lucrativos, de ámbito nacional, formada por empresarios del sector agroalimentario y afines, cuyo objetivo es el fomento de la investigación y del desarrollo tecnológico del sector agroalimentario, y que actualmente agrupa a más de ochocientas empresas agroalimentarias españolas.

Para saber más...

hasta el punto de no contentarse con cumplir la normativa vigente, sino desarrollar sistemas preventivos globales integrados en la propia dinámica productiva.

AINIA, Dpto. de Estudios, Imagen y Comunicación.
AINIA es miembro de la Red de Institutos Tecnológicos de la Comunidad Valenciana (Redit), promovida por el IMPIVA.
www.ainia.es



CONTROL DE CLIMA PERSONALIZADO PARA SU INVERNADERO

AUTOMATIZACIÓN DE:

- Ventilaciones
- Pantallas
- Calefacción
- Temperatura
- Humedad
- Dirección del viento
- Fuerza del viento
- Luz/Radiación
- Lluvia
- Control de CO₂
- Nebulizaciones



PB-Systems, S.L.

Polígono Industrial La Redonda
Calle XIII, oficina 115
04700 Sta. M^a del Aguila - EL EJIDO (Almería)
Tel.: 950 583 007 - Fax: 950 583 136
Móviles: 667 71 75 94
e-mail: info@pb-systems.com



PB Systems, S.L.

sistemas de control de clima
unidades de regulación
automatización técnica