

16 dic 2025 **León**
Salón de Actos
Ilustre Colegio Oficial
de Veterinarios de León
C/ Fotógrafo Pepe Gracia, 3
24005 León



- **9:00 a 9:15 h.** Recogida de acreditaciones y entrega de documentación
- **9:15 a 9:30 h.** Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad
Pablo Jalon Monzón. Director laboratorio, Analiza Calidad León.
- **9:30 a 10:00 h.** Como la tecnología NIR ayuda a la industria alimentaria a mejorar sus procesos productivos.
Hugo Monteiro Allué. Director de Marketing, FOSS.
Pablo Blasco Muñoz. Responsable Desarrollo Negocio NIR, FOSS
- **10:00 a 10:30 h.** Alérgenos Alimentarios: El Papel de los Servicios de Control Oficial.
Alvaro Borge de Castro. Coordinador Servicios Oficiales Salud Pública. Junta Castilla y León.
- **10:30 a 11:00 h.** Selección de cepas lácticas silvestres y diseño de cultivos iniciadores destinados a la elaboración de queso.
Maria Eugenia Tornadizo Rodríguez. Profesora Titular de Universidad. Universidad de León.
- **11:00 a 11:30 h.** Análisis Rápido y Digital de Micotoxinas y Alérgenos.
Pilar Villar Moya. Iberian Sales Manager. PROGNOSIS BIOTECH.
- **11:30 a 12:15 h.** Coffee Break
- **12:15 a 12:45 h.** Productos seguros más allá de la frontera. Control de calidad para el producto de exportación.
Jorge de las Heras Ortiz. Director de Calidad y medioambiente. Emcesa
- **12:45 a 13:15 h.** LabWay-LIMS® como motor de calidad y seguridad para la Industria Agroalimentaria
Yasmina Aguilar Duque. Responsable Comercial. Ambidata España.
- **13:15 a 13:45 h.** Alubia de la Bañeza - León, garantía de origen y calidad.
Eva del Río Aija. Directora Técnica. Consejo Regulador de la I.G.P. Alubia de La Bañeza - León.
- **13:45 a 14:15 h.** Debate de las Jornadas
Clausura y entrega de diplomas.



XV de y Jornadas Calidad Seguridad Alimentaria 2025

Las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad, que este año alcanzan su XV edición, buscan la divulgación y discusión de los conocimientos, nuevas vías de investigación y trabajo, actuando vínculo en todo el sector alimentario para contribuir a una mejora de los estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria demandados, cada vez más, por los consumidores.

El eslogan de este año "Somos lo que comemos: farm to fork" servirá de guía en las 5 ciudades elegidas como sedes, integrando Industrias Alimentarias, Cadenas de Distribución, Administraciones, Centros de Investigación, empresas de Consultoría, Laboratorios, empresas de Certificación, Productos de Higiene, etc., que trabajan cada día para mejorar los sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.

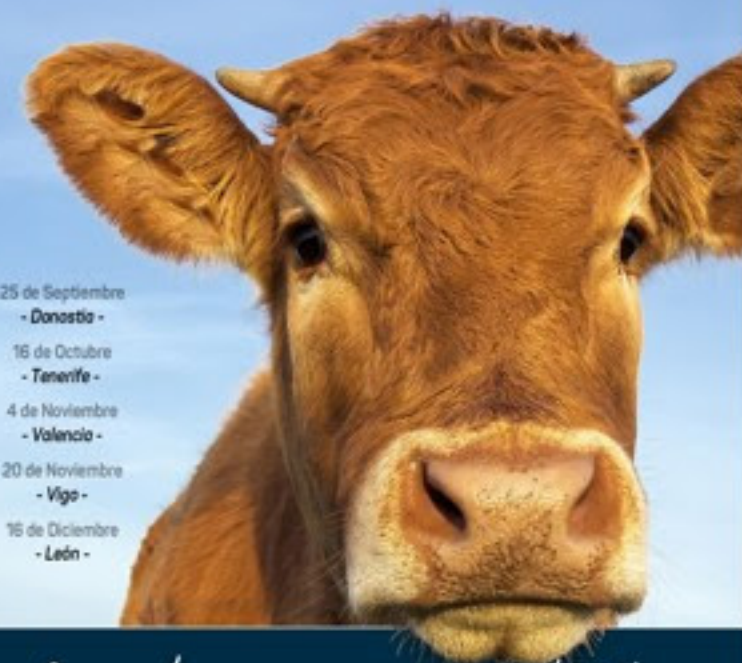
INFORMACIÓN

Más información, inscripciones y consultas:
marketing@analizacalidad.com - 947 041 479

Inscripción ordinaria presencial o virtual: 60 €/jornada
Clientes del Grupo Analiza Calidad presencial o virtual: 30 €/jornada
Estudiantes, desempleados, asociados a ALCYTA, AVHIC, ACTA CL, ACOFESAL, FEDALCYTA, AVESA, Colegio Oficial Químicos de Madrid, Col·legi de Biòlegs de Catalunya, Colegio Oficial de Veterinarios de Valencia, Colegio Biólogos de la Comunidad de Madrid, Colegio de Veterinarios de Madrid, Colegio Oficial de Biólogos de Castilla y León, Colegio de Veterinarios de Lugo, Colegio de Veterinarios de las Palmas, Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Valladolid y Colegio Oficial Veterinarios de Bizcaya.
Presencial o virtual: 40 €/jornada

www.auditarcalidadconsultores.com
www.analizacalidad.com

COLABORAN



25 de Septiembre
- Donostia -
16 de Octubre
- Tenerife -
4 de Noviembre
- Valencia -
20 de Noviembre
- Vigo -
15 de Diciembre
- León -

"Somos lo que comemos: farm to fork"

XV
Jornadas de y **Calidad
Seguridad Alimentaria**
2025

Analiza calidad Auditar calidad consultores



25
sept
2025

Donosti

Salón Actos. Facultad de Químicas
Universidad de País Vasco UPV/EHU

Paseo Manuel Lardizabal, 3
20018 Donostia (Gipuzkoa)



- 9:00 a 9:15 h. Recogida de acreditaciones y entrega de documentación
- 9:15 a 9:30 h. Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad
Luis M^a Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad*
- 9:30 a 10:00 h. Soy cadena de suministro en ciberseguridad - estoy preparado para la NIS2
Natalia Ibáñez Canas. *Responsable de Grandes Clientes Zona Centro - Proyectos de Certificación en Entornos de Ciberseguridad, Sanidad y Alimentación. DNV*
- 10:00 a 10:30 h. Inocuidad alimentaria desde las superficies - Contacto alimentario & antimicrobianos.
Antonio Francés Sempere. *CEO. FAKOLITH "Food Contact & Hygienic Coatings"*
- 10:30 a 11:00 h. La Economía Circular y la realidad de la industria agroalimentaria: como obtener productos sostenibles manteniendo la seguridad alimentaria.
Miguel Ángel Cubero. *Director General Técnico. INGREDALIA*
- 11:00 a 11:30 h. Tecnología NIR: la aliada clave en el sector lácteo.
Núria Villaró Torrent. *Especialista de producto en segmento alimentación BUCHI Ibérica*
- 11:30 a 12:15 h. Coffe Break
- 12:15 a 12:45 h. El uso de técnicas moleculares en un proyecto sobre aminos biógenas en quesos.
Igor Baroja Careaga. *Investigador en biología molecular de ESNEKI ZENTROA. Leartiker S.COOP.*
- 12:45 a 13:15 h. Herramientas para monitorización efectiva de la limpieza y desinfección.
Samuel Estévez Carbajales. *Responsable comercial biociencias. MicroPlanet Laboratorios.*
- 13:15 a 13:45 h. Calidad de la leche en la industria láctea: control de parámetros regulados y su impacto en la producción.
Jesús Romero Asensio. *Responsable para España. PROGNOSIS BIOTECH*
- 13:45 a 14:15 h. Debate de las Jornadas
Clausura y entrega de diplomas

16
oct
2025

Tenerife

Salón de Actos. Facultad de Farmacia
Universidad de la Laguna

Entrada Campus Anchieta, 4
38206 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife)



- 9:00 a 9:15 h. Recogida de acreditaciones y entrega de documentación.
- 9:15 a 9:30 h. Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad.
Luis M^a Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*
- 9:30 a 10:00 h. Micotoxinas legisladas conjugadas emergentes.
Luis M^a Gallego. *Director General. Grupo Analiza Calidad.*
- 10:00 a 10:30 h. Enfermedades hereditarias: el diagnóstico genético como clave en la alimentación.
Nayra Pérez. *Facultativo Especialista de Área. Unidad de Genética del servicio de Análisis Clínico del Hospital Universitario Ntra. Sra. de Candelaria.*
- 10:30 a 11:00 h. Control de procesos en la fabricación de una bebida láctea con grasa vegetal UHT.
Javier del Barrio Izquierdo. *Director Técnico Jualex Lácteos S.L.*
- 11:00 a 11:30 h. One Analyzer, Multiple Solutions: From MOSH/MOAH to Pesticides, and Beyond.
Julio Lluch Bisbal. *Ingeniero de ventas especialista en Separation Science. LECO Instrumentos S.L.*
- 11:30 a 12:15 h. Coffe Break
- 12:15 a 12:45 h. Norma UNE:EN ISO/IEC 17025: 2017
Alejandro Silvera. *Director del Laboratorio Agroalimentario de Canarias (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).*
- 12:45 a 13:15 h. El análisis del riesgo en seguridad alimentaria.
Arturo Hardisson de la Torre. *Catedrático de Toxicología. Universidad de La Laguna.*
- 13:15 a 13:45 h. Nutrición en la Era Digital.
Manuel Hernández Padrón. *Lda. en Química Analítica. Master en Desarrollo de Entornos 3D Interactivos con Realidad Virtual e Inteligencia Artificial.*
- 13:45 a 14:15 h. Contaminación alimentaria: alérgenos ocultos.
Ariel Callero Viera. *F.E.A. Presidente Sociedad Canaria de Alergología.*
- 14:15 a 14:30 h. Debate de las Jornadas.
Clausura y entrega de diplomas

4
nov
2025

Valencia

Salón de Actos.
Escuela Técnica Superior
de Ingeniería Informática
Universidad politécnica de Valencia.

Edificio 1H Camino de la Vera s/n
46022 Valencia



- 9:00 a 9:15 h. Recogida de acreditaciones y entrega de documentación.
- 9:15 a 9:30 h. Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad.
Frank Carmona Bernat. *Director de laboratorio. Aklabs Calidad.*
- 9:30 a 10:00 h. Herramientas para monitorización efectiva de la limpieza y desinfección.
Samuel Estévez Carbajales. *Responsable comercial biociencias. MicroPlanet Laboratorios*
- 10:00 a 10:30 h. Determinación de la exposición a bisfenoles y derivados epoxídicos por consumo de alimentos enlatados y envasados en plástico. Evaluación del riesgo para la salud.
Victoria Castell Garralda. *Jefe de Servicio de Planificación, Auditoría, Evaluación y Comunicación de riesgos. Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (Gencat)*
- 10:30 a 11:00 h. Sistema de calidad integrado.
Raquel Serrano Macian. *Responsable de calidad. Embutidos Flor de Villahermosa.*
- 11:00 a 11:30 h. Como la tecnología NIR ayuda a la industria alimentaria a mejorar sus procesos productivos.
Hugo Montoro Allué. *Director de Marketing. FOSS*
Pablo Blasco Muñoz. *Responsable Desarrollo Negocio NIR. FOSS.*
- 11:30 a 12:15 h. Coffe Break
- 12:15 a 12:45 h. Estrategias de valorización de la algarroba: un cultivo mediterráneo adaptado al cambio climático.
Édgar Pérez Esteve. *Profesor titular. Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia.*
- 12:45 a 13:15 h. Soy cadena de suministro en ciberseguridad- estoy preparado para la NIS2?
Natalia Ibáñez Canas. *Responsable de Grandes Clientes Zona Centro - Proyectos de Certificación en Entornos de Ciberseguridad, Sanidad y Alimentación. DNV*
- 13:15 a 13:45 h. LabWay-LIMS® como motor de calidad y seguridad para la Industria Agroalimentaria
Yasmina Aguilar Duque. *Responsable Comercial. Ambidata España.*
- 13:45 a 14:15 h. Debate de las Jornadas.
Clausura y entrega de diplomas

20
nov
2025

Vigo

Sala: Isla Cies
Hotel Bahía de Vigo

Rúa Cánovas del Castillo, 24
36202 Vigo (Pontevedra)



- 9:00 a 9:15 h. Recogida de acreditaciones y entrega de documentación.
- 9:15 a 9:30 h. Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad.
Pendiente
- 9:30 a 10:00 h. Histamina en pescado: riesgos para la salud y métodos rápidos de detección.
Jesús Romero Asensio. *Responsable para España. PROGNOSIS BIOTECH*
- 10:00 a 10:30 h. Seguridad Alimentaria en la cadena global de alimentos: desafíos de los riesgos microbiológicos.
Dora Maia. *Quality Manager. La Balinosa.*
- 10:30 a 11:00 h. Situación actual del riesgo de la presencia de biotoxinas de algas en alimentos de origen marino.
Ana Gago Martínez. *Prof. del Departamento de Química Analítica y Alimentaria e IP del grupo de Investigación-innovación en Agroalimentación y Salud. Universidad de Vigo.*
- 11:00 a 11:30 h. Soy cadena de suministro en ciberseguridad- estoy preparado para la NIS2?
Natalia Ibáñez Canas. *Responsable de Grandes Clientes Zona Centro - Proyectos de Certificación en Entornos de Ciberseguridad, Sanidad y Alimentación. DNV.*
- 11:30 a 12:15 h. Coffee Break
- 12:15 a 12:45 h. Nuevos desafíos para los laboratorios de ensayo ante el Reglamento (UE) 2024/2895 y el control de Listeria monocytogenes en alimentos RTE.
Vladimir Dabal Amador. *Jefe de Laboratorios. Grupo Nueva Pescanova.*
- 12:45 a 13:15 h. Interpretación y explotación de los resultados de un Ensayo de Aptitud.
Loreto Gallego Sardiñas. *Coordinadora técnica de Qualinova. Labnova Distribuciones Agroalimentarias.*
- 13:15 a 13:45 h. Como la tecnología NIR ayuda a la industria alimentaria a mejorar sus procesos productivos.
Hugo Montoro Allué. *Director de Marketing. FOSS*
Pablo Blasco Muñoz. *Responsable Desarrollo Negocio NIR. FOSS.*
- 13:45 a 14:15 h. Herramientas para monitorización efectiva de la limpieza y desinfección.
Samuel Estévez Carbajales. *Responsable comercial biociencias. MicroPlanet Laboratorios.*
- 14:15 a 14:30 h. Debate de las Jornadas.
Clausura y entrega de diplomas