

**COMITÉ DE HONOR**  
**Presidente Comité de Honor:**

– Su Majestad el Rey Don Felipe VI

**Vocales del comite:**

- D. Antonio Sanz Cabello. *Consejero de Sanidad, Presidencia y Emergencias. Junta de Andalucía*
- Dña. Manuela García Romero. *Consejera de Salud. Illes Balears.*
- Dña. Mª Concepción Saavedra Rielo. *Consejera de Salud. Principado de Asturias.*
- Dña. Esther María Monzón Monzón. *Consejera de Sanidad. Gobierno de Canarias.*
- Dña. Sara García Espada. *Consejera de Salud y Servicios Sociales. Junta de Extremadura*
- Dña. Fátima Matute. *Consejera de Sanidad. Comunidad de Madrid*
- Dña. Martin Diez de Baldeón, María. *Consejería de Salud y Políticas Sociales. Gobierno de la Rioja*
- Dña. Olga Pané Mena. *Consejera de Salud. Generalitat de Catalunya.*

**COMITE ORGANIZADOR**  
**Presidente:**

– D. Luis Maria Gallego Brogeras. *Presidente ACOFESAL.*

**Vocales:**

- Dña. María de la Montaña Cámara Hurtado. *Catedrática. Departamento Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.*
- D. Ramón Bertó Navarro. *Vocal de la Junta Directiva. ACOFESAL*
- D. Iván Cortázar Muerza. *Asociado. ACOFESAL*
- Dña. Rosa María Cámara Hurtado. *Profesor Permanente Laboral Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.*
- D. Carles Campos. *Asociado. ACOFESAL*
- Dña. Irene Rupérez Medina. *Secretaria Técnica. ACOFESAL*

**COMITÉ CIENTÍFICO:**  
**Presidenta:**

– Dña. María de la Montaña Cámara Hurtado. *Catedrática. Departamento de Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.*

**Vocales:**

- Don. Antonio Valero Díaz. *Profesor titular /Vicedecano Ordenación Académica. Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.*
- Dña. Salud Serrano Jiménez. *Vicedecana de Ordenación Académica de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Profesor Asociado Área Ciencia y Tecnología de los alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.*
- Dña. María del Rosario Martin de Santos. *Catedrática Departamento de Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid.*
- Dña. Rosa María Cámara Hurtado. *Profesora Permanente Laboral Departamento de Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.*
- Dña. Jéssica Gil Serna. *Profesora Contratada Doctora Departamento Genética, Fisiología y Microbiología. Facultad de CC Biológicas. Universidad Complutense de Madrid.*
- Dña. Ángeles Jos Gallego. *Catedrática de Toxicología. Universidad de Sevilla.*
- Dña. Mª Dolores Tenorio Sanz. *Vicedecana de Posgrado y Prof. Titular Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.*
- Dña. Mª Cortes Sánchez Mata. *Profesor Titular Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.*
- D. Santiago de Castro Alfageme. *Veterinario. Doctor por la Univ. de León. Academia de Ciencias Veterinarias de Cyl.*
- Dña. Ana María Consuelo Gago Martínez. *Profesor titular. Departamento Química analítica e alimentaria. Facultad de Químicas. Universidad de Vigo.*

CONSULTAS  
Web: <http://congreso2026.acofesal.org/>

Presidente Comité Organizador:  
Luis Mª Gallego Brogeras ([presidente@acofesal.org](mailto:presidente@acofesal.org))

Presidenta Comité Científico:  
Montaña Cámara Hurtado ([congreso2026@acofesal.org](mailto:congreso2026@acofesal.org))

Secretaria Comité Organizador:  
([congreso2026@acofesal.org](mailto:congreso2026@acofesal.org))

Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria (ACOFESAL)  
C/ Iriarte, 1. 28028 Madrid. Tfno. 91 128 90 07 [www.acofesal.org](http://www.acofesal.org)

Lugar de Celebración:  
**Edificio Aulario Facultad de Ciencias de la Información de la UCM. (Avenida Complutense 3, Campus de Moncloa, 28040 Madrid.)**

Colaboran:



Revistas Oficiales del Congreso:



Visita nuestra web

PRODUCCIÓN PRIMARIA



INVESTIGACIÓN



INDUSTRIA



VIII CONGRESO INTERNACIONAL  
**Calidad y Seguridad Alimentaria**

CONSUMO



DISTRIBUCIÓN



ACOFESAL  
Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINAN



"Fortaleciendo la cadena alimentaria: innovación, sostenibilidad y seguridad alimentaria"

# VIII CONGRESO INTERNACIONAL Calidad y Seguridad Alimentaria

Bienvenidos al VIII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2026.

La Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria (ACOFESAL), tiene previsto realizar cada dos años un encuentro entre todas las entidades y agentes intervinientes en el Sector de la Calidad y Seguridad Alimentaria, para ejercer de centro de confluencia en el conocimiento de las actividades más relevantes en su sector.

La Calidad y la Seguridad Alimentaria debe ser un motivo de valor tanto para administraciones, industria alimentaria y entidades de investigación como para asociaciones de consumidores, para poder poner en alza los nuevos mercados emergentes y consolidar las estrategias empresariales del sector.

Desde ACOFESAL vamos a seguir poniendo nuestro granito de arena para ayudar a todos los citados agentes involucrados en la Calidad y la Seguridad Alimentaria, aportando valor, claridad y profesionalidad a las entidades de formación, consultoría, laboratorio y auditoría, en la industria alimentaria.

Este año cerraremos el Congreso con una Mesa Redonda de Desperdicio Alimentario, un asunto de gran interés en la actualidad, tanto para los consumidores como para la Industria Alimentaria, en la cual trataremos de poner en claro algunas de las cuestiones más importantes sobre el tema.

17 junio

Inauguración del Congreso.

▶ 16:30 H. Recogida de Acreditaciones

▶ 18:00 H. Presentación e inauguración oficial del Congreso.

Luis María Gallego Brogeras. *Presidente. ACOFESAL.*

Montaña Cámara Hurtado. *Presidenta comité científico. ACOFESAL*

▶ 18:30-20:00 H.

Victorio Teruel. *Subdirector General de Gestión de la Seguridad Alimentaria.*

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

18 junio

▶ 9:00 a 11:00 H.

■ **PRODUCCIÓN PRIMARIA:**

**IMPACTO DE ENFERMEADES ZOONOTICAS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA** (Sala de Conferencias Gª Berlanga)

**1. La bioseguridad en la producción primaria como primer eslabón de la seguridad alimentaria: lecciones de la gestión de la PPA en Cataluña aplicables a las zoonosis.**

Nuria Ribas Lligoña. *Jefa del Servicio de Sanidad Animal Dpto. de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Dirección General de Agricultura y Ganadería. Servicio de Sanidad Animal. Generalitat de Catalunya.*

**2. Del ordeño al punto de venta: como las crisis sanitarias transforman el consumo de los lácteos.**

Nuria Mª Arribas Vera. *Directora Gerente. Inlac*

**3. La gripe aviar, un desafío sanitario internacional.**

Juan José Badiola Díez. *Centro de Encefalopatías y Enfermedades Transmisibles Emergentes. Universidad de Zaragoza.*

**4. De la evaluación al control: los riesgos actuales en la fabricación de piensos.**

Néstor Serra Gomez-Nicolau. *Technical Manager. Adiveter.*

**Moderador:** Santiago de Castro Alfageme. *Miembro de la Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León.*

▶ 11:00 a 11:30 H. Coffe Break

▶ 11:30 a 13:30 H.

■ **LABORATORIO:** Charla comercial 5 min Ambidata y Axflow

**ESTUDIOS DE VANGUARDIA DE ANÁLISIS ALIMENTARIOS** (Aula C-005)

**1. PFAS: Chemistry That Doesn't Let Go.**

Ken Scally. *Technical & Quality Director. Chem Forensics or Mount Royal University Calgary.*

**2. Miel Adulterada: Noticia Falsa o verdadera.**

Jorge Cáceres Gianni. *Profesor Química Analítica. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Complutense de Madrid (UCM)*

**3. BioSystems Y15 Gluten nuevo método basado en inmunoturbidimetría para la cuantificación de gluten en alimentos y bebidas.**

Teresa Perez Escoda. *Project Leader. R+D+I. BioSystems.*

**4. Foodomics technologies to investigate the neuroprotective capacity of natural products.**

Alberto Valdés Tabernero. *Científico titular Foodomics Group. Departamento de Bioactividad y Análisis de Alimentos. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)-Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)*

**Moderador:** Vicente Catalán. *CEO and Owner. VCLabConsulting.*

■ **HIGIENE Y DESINFECCIÓN:** Charla comercial 5 min BisDetection UTILIZACION DE LA METAGENÓMICA PARA EVALUAR LAS ALERTAS ALIMENTARIAS (Sala de Conferencias Gª Berlanga)

**1. De la metagenómica al control predictivo: innovación en seguridad alimentaria.**

María Sanz Puig. *Responsable I+D – Microbiología. Christeys España.*

**2. Nuevas estrategias de análisis genómico y su potencial aplicación en seguridad alimentaria: Retos y oportunidades.**

Javier Margareto Sánchez. *Jefe Laboratorio Genética. Tecnalia.*

**3. Integración de estrategias y nuevas herramientas en seguridad alimentaria.**

Fernando Martín Garcés. *Director Seguridad Alimentaria Calidad*

y Medioambiente. *Profand Zaragoza.*

**4. Pendiente**

Radu Ghemis. *Microbiome Engineering group. Leitat.*

**Moderador:** Fernando Lorenzo. *Miembro Asociado. Acofesal*

■ **ASESORIA CONSULTORÍA:** Charla comercial 5 mi Microbial SISTEMATICA DE FUTURO PARA CUMPLIMENTAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Aula C-007)

**1. El destacado rol de los recubrimientos de superficies en la inocuidad alimentaria.**

Antonio Francés Sempere. *CEO. Fakolith Food Contact and Hygienic Coatings.*

**2. De la norma a la práctica: seguridad alimentaria y cumplimiento con IFS Local.**

Beatriz Torres Carrió. *Country Manager Spain. IFS Management GmbH.*

**3. El control oficial y la detección del fraude en grandes mercados de abastecimiento.**

Angel Luis Yagüe. *Jefe del Servicio de Control Oficial, Calidad y Seguridad Alimentaria. Subdirector General de Salud Pública. Madrid Salud.*

**4. Desafíos y Soluciones Detección de Metales.**

Levi Corbacho. *Producto Manager de la división de Inspección de Productos.*

*Mettler Toledo.*

**Moderador:** Ainhoa Gonzalez. *Miembro Asociado Acofesal*

▶ 13:30 a 15:30 H. Comida

▶ 15:30 a 17:30 H.

■ **NUTRICIÓN:** Charla comercial 5 min BioSystems Y15: automatización y eficiencia en el laboratorio de alimentos.

**NUEVOS RETOS EN ALIMENTACIÓN Y SALUD** (Sala de Conferencias Gª Berlanga)

**1. Alimentos funcionales nuevos alimentos.**

Sofía González. *Directora de Calidad. Ingredialia*

**2. Problemática asociada al consumo de complementos alimenticios.**

Mª Cortes Sánchez Mata. *Profesora Titular de Universidad. Dpt. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.*

**3. Del riesgo a la etiqueta: fundamentos del etiquetado precautorio.**

Álvaro Lancharro Fernández. *Técnico Superior del Área de Riesgos Nutricionales. Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria. AESAN*

**4. Alimentación. Retos y oportunidades para las personas consumidoras.**

Gustavo Samayoa Estrada. *Presidente. Federación de Usuarios*

*Consumidores Independientes (FUCI)*

**Moderador:** Montaña Cámara Hurtado. *Catedrática. Profesor Titular. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos Facultad de Farmacia. UCM.*

**ShowRoom Ambidata: RA.IA®: el motor de Inteligencia Artificial integrado en LabWay-LIMS®**



19 junio

▶ 9:00 a 11:00 H.

■ **LABORATORIO:** Charla comercial 5 min Leco.

**REQUISITOS ANALÍTICOS PARA CUMPLIR CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.** (Aula C-005)

**1. Participación en ensayos de intercomparación**

Ana Mª Ruano Ramos. *Directora Técnica. Laboratorio Arbitral Agroalimentario Mapa.*

**2. LabWay-LIMS®: Transformación digital, inteligencia artificial y calidad en la industria agroalimentaria.**

Paulo Rego. *CEO. Ambidata.*

**3. Interacción del selenio y el mercurio en productos de la pesca**

Antonio Recuna Cuiña. *Director del Departamento de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Exportadores y Transformadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (Conxemar).*

**4. Caracterización de las sustancias (semi)volátiles capaces de migran a alimentos desde envases de polipropileno.**

Lourdes Ramos. *Investigador Científico de OPI. Instituto de Química Orgánica General (IQOG-CSIC).*

**Moderador:** Miguel Sánchez Fernández. *Gerente. Felab (Asociación de Entidades de Ensayo, Calibración y Análisis)*

■ **HIGIENE Y DESINFECCIÓN:** Charla comercial 5 min Christeys y Microplanet

**VALORIZACION DEL CONTROL DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS** (Sala de Conferencias Gª Berlanga)

**1. Cambios en el marco jurídico para el control de Listeria monocytogenes.**

Cristina Palomino Moreno. *Técnico de Apoyo. Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

**2. Nuevos desafíos para los laboratorios de ensayo ante el Reglamento (UE) 2024/2895: Hacia un control reforzado de Listeria monocytogenes en alimentos RTE de la pesca.**

Vladimir Dobal Amador. *Dirección corporativa calidad y medio ambiente. Responsable técnica/Responsable de laboratorio. Grupo Nueva Pescanova.*

**3. Vida útil y control de Listeria: Reforzando el rigor del APPCC con criterios más explícitos y procedimientos más estructurados**

Sara Bover i Cid. *Coordinadora del Área de Industrias Alimentarias. IRTA.*

**4. Avances en la integración de datos y modelos en la evaluación del riesgo de listeriosis.**

Antonio Valero Díaz. *Catedrático de Universidad Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.*

**Moderador:** Jordi Ferrés Padró. *Veterinario Bromatólogo. Asesor en Calidad y Seguridad Alimentaria*

■ **I + D + i:** Charla comercial 5 min Hiperbaric INNOVACIÓN COMO HERRAMIENTA DE DESARROLLO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Aula C-007)

**1. I+D+i en el desarrollo de nuevos colorantes naturales.**

Patricia Morales Gómez. *Profesora Titular de Universidad y Directora de Departamento. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.*

**2. Hacia Bioprocesos Más Seguros y Eficientes: Avances en Monitorización y control analítico.**

Laura Oliver Garcia. *Investigadora Senior y Project Manager.*

Área de Alimentación Saludable en la Unidad de Salud. *Tecnalia.*

**3. Micotoxinas emergentes: nuevos riesgos en la seguridad alimentaria.**

Victor D'opazo Taberner. *Profesor Ayudante/ Doctor. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de Valencia.*

**4. Microplásticos y seguridad alimentaria: la importancia de la calidad del agua en los procesos industriales**

Raquel Parra. *Directora de estrategia y desarrollo tecnológico.*

*Captoplastic*

**Moderador:** Dra. Rosa María Cámara Hurtado. *Profesora Permanente laboral. Dpto. Nutrición y Ciencia de los alimentos. Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid. UCM.*

▶ 11:00 a 11:30 H. Coffe Break

**ShowRoom Biosystems: La revolución del análisis de gluten mediante inmunoturbidimetría.**

**BioSystems**

▶ 11:30 a 13:30 H.

■ **CONSUMIDOR:**

**NUEVOS DESARROLLOS NORMATIVOS DE INTERÉS PARA EL SECTOR Y LOS CONSUMIDORES** (Sala de Conferencias Gª Berlanga)

**1. Novedades normativas y estratégicas en el Sistema Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria**

Mª Soledad Vinuesa Vinuesa. *Técnico Área de Planificación del Control Oficial y Alertas. Agencia Española de Seguridad Alimentaria.*

**2. Comercio internacional. Reflexiones sobre las reglas y los dobles raseros.**

Horacio Gonzalez Alemán. *Director. Thoffood.*

**3. Sostenibilidad**

Óscar Hernandez Prado. *Director de Asuntos Públicos y Comunicación. Calidad Pascual.*

**4. Como afectan los nuevos marcos normativos. Ejemplos en Calidad y Seguridad Alimentaria.**

María Martínez-Herrera Hernandez. *Directora Sostenibilidad. Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados. (ASEDAS)*

**Moderador:** Pendiente.