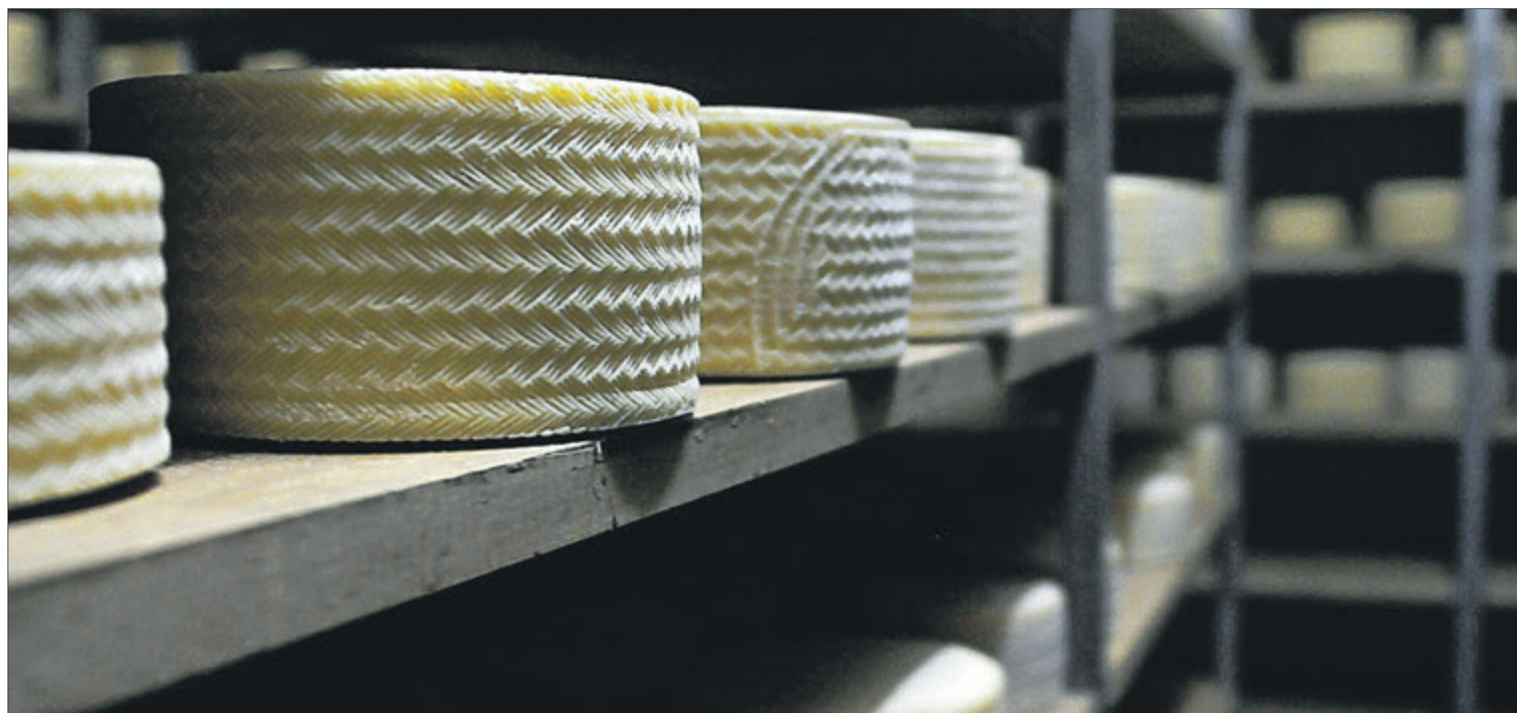




JORNADA TÉCNICA ALÉRGENOS

Sobre la tarima de La Alhóndiga, cuatro expertos informarán a los participantes el próximo jueves en La Alhóndiga. Se trata de Santiago de Castro Alfageme, Fernando Gacía Barrero, Juan Manuel Arnáiz Esteban y Luis Gallego Brogeras. El propio Javier Ferrero moderará un debate posterior que resultará interesante para comprobar las dudas e inquietudes de los profesionales zamoranos.



Cámara de una fábrica de quesos de la provincia. | Foto O. C.

Con la salud no se juega

Cuatro expertos desgranarán el nuevo reglamento alimentario el próximo jueves en La Alhóndiga (17.00 horas)

O. C. El reglamento 1169/2011 sobre seguridad alimentaria se aprobó hace cuatro años, pero su entrada en vigor ha tenido lugar el pasado 13 de diciembre. Aunque los profesionales de la rama de la alimentación pueden desconocerlo, existen importantes novedades en la normativa, que en la actualidad tiene un carácter obligatorio de cumplimiento. Con este espíritu, la empresa zamorana Sanigest organiza junto a LA OPINIÓN-EL CORREO DE ZAMORA la jornada «Alérgenos. Nueva normativa alimentaria», centrando la atención en una parte concreta del texto ya en vigor.

Con una experiencia de casi dos décadas, la firma Sanigest impulsa esta actividad, que va dirigida a las industrias de tamaño pequeño y medio que no cuentan con personal especializado para hacer cumplir este tipo de novedades. En su lugar, Sanigest, una firma en constante formación y reciclaje, ha hecho el trabajo por ellos. Dado que se trata de

un tema que, como todos los que afectan a la salud de las personas, resulta capital por las consecuencias que conlleva, Sanigest y LA OPINIÓN-EL CORREO invitan a este tipo de industrias a participar en la jornada, fijada para el próximo jueves, 29 de enero, en el salón de actos del edificio de La Alhóndiga, en una sesión que comenzará a las 17.00 horas.

¿Qué son los alérgenos? «Son aquellas sustancias, alimentos o ingredientes que pueden producir una alergia o una intolerancia en el consumidor», define Javier Ferrero, director de Sanigest y Sanilab Calidad. ¿De qué forma establece el reglamento que se puede prevenir situaciones como una intoxicación por estas circunstancias? Los responsables de las empresas que acudan a La Alhóndiga sabrán que uno de los aspectos más importantes del nuevo reglamento radica en el etiquetado del producto. De una manera clara y visible, los alimentos deberán exponer si contienen al-



Las industrias medias, el objetivo. | Foto O. C.

gún ingrediente que provoque intolerancia en el consumidor. Dentro de dos años, en diciembre de 2016, entrará en vigor la segunda parte del reglamento, que obligará también a mostrar en el etiquetado los valores nutricionales del producto.

Sabido es que Zamora es una provincia donde el sector agroalimentario tiene un peso capital. En las industrias punteras, las de gran tamaño, existe un personal específico y unas rutinas que permiten aplicar de manera directa los cam-

bios legislativos. En las medianas y pequeñas, sin embargo, se precisa la labor de asesoramiento de una firma externa, una actividad en la que se ha especializado Sanigest.

El asunto no es baladí, dado que la provincia está trufada de industrias que fabrican embutidos, quesos, setas o conservas, un ámbito sensible a los cambios en la norma. Ahora, en el caso de los alérgenos, las industrias pueden estar tranquilas confiando la aplicación de la norma en Sanigest.

El programa

- ▶ **17.00 horas.** Recepción y entrega de material y presentación.
 - ▶ **17.15 horas.** Ponencia 1. La alergia alimentaria: un problema de salud pública. Santiago de Castro Alfageme. Doctor en Ciencias Biológicas y Ambientales. Licenciado en Veterinaria.
 - ▶ **17.50 horas.** Ponencia 2. Etiquetado según el nuevo Reg. (UE) 1169/2011 en productos alimentarios. Fernando García Barrero. Licenciado en Ciencias Químicas. Director Tecn. Laboratorio SANILAB CALIDAD S. L.
 - ▶ **18.25.** Descanso y pausa café.
 - ▶ **18.50 horas.** Ponencia 3. Nueva normativa de información al consumidor. Juan Manuel Arnáiz Esteban. Técnico Superior de la Dir. General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Junta CyL.
 - ▶ **19.25 horas.** Ponencia 4. Alérgenos según IFS y BRC para exportación de productos alimentarios. Luis Gallego Brogeras. Licenciado en Ciencias Químicas y licenciado en Tecnología de los Alimentos. Director general del grupo Analiza Calidad.
 - ▶ **20.00 horas.** Mesa redonda. Moderador: Javier A. Ferrero Ferrero. Ingeniero técnico en Industrias Alimentarias. Director de Sanigest y Sanilab Calidad.
- Jornada técnica con plazas limitadas. Inscripciones: jornadaalergen@sangest.net y teléfono 980 16 10 30.

Queso de Oveja PAGO "LOS VIVALES"
Finca Pago "Los Vivos" 49530 Coreses (Zamora)

Tel.: 980 558 221
www.pagolosvivos.com

LECHE CRUDA

Queso Terno, Queso Semicurado, Queso Curado, Queso Rancia, Queso Gran Reserva

Conservas Gabemar

Fradellos de Aliste
C/ FONTANINA, 49519
ZAMORA

Teléfono: 980 562 387

GABEMAR, S.L.
CONSERVAS FRADELLOS

JORNADA TÉCNICA **alérgenos**
NUEVA NORMATIVA ALIMENTARIA

PLAZAS LIMITADAS

INSCRIPCIONES (indicando nombre del participante y empresa) etc:
e-mail: jornadaalergen@sangest.net
tlfno: Laboratorio SANILAB CALIDAD: 980 16 10 30
Se les remitirá un e-mail de confirmación.

29 de Enero de 2015 17:00h La Alhóndiga (Zamora)