

Profesionales de primera línea

Expertos en la rama alimentaria, Santiago de Castro, Fernando García Barro, Juan Manuel Arnáiz y Luis Gallego Brogeras protagonizan el encuentro del próximo jueves

SANTIAGO DE CASTRO | Licenciado en Veterinaria



Santiago de Castro. | Foto L. O. Z.

La primera ponencia proyectada para la jornada del próximo jueves será ofrecida por Santiago de Castro Alfageme, licenciado en Veterinaria y doctor en Ciencias Biológicas y Ambientales. Natural de la localidad zamorana de Bustillo del Oro (1964), De Castro Alfageme pronunciará un discurso que ha dado en llamar «La alergia alimentaria: un problema de salud pública».

Durante su intervención, prevista para las 17.15 horas, el veterinario realizará una «revisión» de conceptos como alergia, alérgenos o panalérgenos. También realizará un «breve recuerdo histó-

rico» para definir la situación actual. De Castro Alfageme ha desarrollado diversos programas en el ámbito sanitario en Castilla y León, ha organizado numerosas jornadas relacionadas con la ciencia y

la tecnología de los alimentos y ha sido presidente fundador de la Asociación Micológica Zamorana, así como de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (Famcal).

JUAN MANUEL ARNÁIZ | Licenciado en Veterinaria



Juan Manuel Arnáiz. | Foto L. O. Z.

Juan Manuel Arnáiz Esteban (Valladolid, 1962) es licenciado en Veterinaria y técnico superior de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León. Su turno está fijado para las 18.50 horas y la ponencia se titula «Nueva normativa de información al consumidor».

Arnáiz Esteban hablará del nuevo reglamento, que versa sobre los requisitos relativos a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en

los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata, estableciéndose, asimismo, los requisitos de información aplicables a estos alimentos cuando se comercializan mediante

comunicación a distancia. «Los operadores deben ser conocedores de estos requisitos directamente relacionados con el derecho de los consumidores a la información», asegura el ponente.

FERNANDO GARCÍA | Licenciado en Ciencias Químicas



Fernando García Barro. | Foto L. O. Z.

Fernando García Barro (Tolosa, Guipúzcoa, 1975) es licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Salamanca. Será el segundo invitado en pronunciar su ponencia, denominada «Etiquetado según el nuevo Reglamento (UE) 1169/2011 en productos alimentarios», que está fijada para las 17.50 horas.

García Barro es el director técnico del laboratorio Sanilab Calidad desde el año 2007. En este centro profesional ha ejercido funciones como el análisis de aguas y alimentos, la gestión del sistema de calidad según la norma ISO 9001 y 14001 o la colaboración con el

Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (Sinac).

En cuanto a la ponencia, estará centrada en la puesta en marcha del nuevo reglamento 1169/2011, que regula la información que

todo operador alimentario debe proporcionar sobre sus productos, afecta a todos los eslabones de la cadena alimentaria y busca proteger al consumidor para facilitarle la elección en un marco de seguridad.

LUIS GALLEGO | Licenciado en Ciencias Químicas



Luis Gallego Brogeras. | Foto L. O. Z.

Luis Gallego Brogeras (Burgos, 1965) es licenciado en Ciencias Químicas y en Ciencias y Tecnología de los Alimentos, y ejerce de director general del grupo de laboratorios Analiza Calidad desde el año 2001. Cabe precisar que este grupo está formado por ocho laboratorios en España y dos empresas de consultoría y formación.

Gallego Brogeras desarrolla las funciones de asesoría consultoría en implantación de sistemas de gestión de calidad y sistemas de gestión medioambiental y al análisis físico químico y microbiológico en los sectores agropecuario, alimentación, me-

dioambiental e industrial. En su ponencia, titulada «Alérgenos según IFS y BRC para exportación de productos alimentarios», Luis Gallego «hará hincapié en la necesidad y la responsabilidad que tiene

la industria alimentaria a la hora de integrar dentro de sus sistemas de control la gestión de alérgenos para que el consumidor final tenga la certeza y fiabilidad suficiente a la hora de comprar».

**Hazte socio
de
Cruz Roja**



Harás bien

Manos Unidas
CAMPAÑA CONTRA EL HAMBRE



**LA SALUD,
DERECHO DE TODOS:
¡ACTÚA!**

902 40 07 07 - www.manosunidas.org

MANOLO

CARNES DE NUESTRA COMARCA

PRODUCCIÓN PROPIA
DE GANADO OVINO
Y RAZA CASTELLANA



Agradecemos a todos nuestros
clientes y amigos su confianza

Plaza Mayor, 12 - Tábara (Zamora)
Tel: 980 59 02 93 - Part. 980 59 03 77 Móvil: 656 93 03 91